

## **Menu à 33 ou 40€**



*Cocktail et café compris*

*Vins en supplément*

*Cocktail et canapés*

*Mise en bouche*

*Entrée*

*Plat*

*2<sup>ème</sup> entrée (menu à 40€)*

*Fromage*

*Dessert*

*Café*

### **Entrées au choix :**

*Lisette en croustillant de pissaladière, réduction de vin légèrement poivré*

*Cœur de thon rouge aux épices douces, légumes croquants*

*Tarte de ris de veau et herbes fraîches*

*Filet de maquereau lard paysan, marinade de tomates*

### **2<sup>ème</sup> entrées au choix :**

*Queues de langoustines rôties au jambon de Vendée, caramel épicé*

*Rouget en croustillant de sarrasin, marinière de coquillages aux herbes fraîches*

*Pommes de terre et canard, roquette, jus corsé à l'amande*

### **Plat**

*Magret de canard laqué au miel et romarin*

*Tournedos de bœuf poêlé à l'échalote et xérès*

*Noisette d'agneau, jus au romarin*

*Quasi de veau, jus à la moelle*

*Dorade au beurre demi-sel, barigoule de légumes d'été à la coriandre fraîche*

*Menu unique servi à l'ensemble de la table*

## **Fromage**

*Croustillant de chèvre*

*Plateau de fromage*

## **Dessert**

*Gelée de miel et thym vanillée aux framboises*

*Mousse de mascarpone pêches et fraises*

*Brioche perdue aux fraises flambées au pastis, glace à l'anis*

*Dentelle de fraises à la crème de lavande et compotée de rhubarbe, sorbet*

*maison fraise-mélisse*

*Autres desserts de fêtes (pièces montées...)*

*Menu unique servi à l'ensemble de la table*

*Menu unique servi à l'ensemble de la table*