

Menu à 33€,

37€ ou 41€

Cocktail et café compris

Vins en supplément

	33€00	37€00	41€00
	Cocktail maison et canapés		
Entrée	X	X	X
2 ^{ème} entrée		X	X
Plat	X	X	X
Fromage	X		X
Dessert	X	X	X

Entrées au choix :

Dos de saumon bio mariné au sel de Guérande, pané aux graines de pavot bleu, petite salade croquante

Queues de langoustines rôties au jambon de Vendée, caramel épicé

Rouget en croustillant de sarrasin, marinère de coquillages aux herbes fraîches

Poisson au beurre blanc

Ballottine de lapin et son aspic à la coriandre

Tarte de ris de veau et 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 sauge

Dorade au beurre d'herbe fraîche

Menu unique servi à l'ensemble de la table

Possibilité de choix multiples : 2€00 par personne

Fromage

Croustillant de chèvre

Assiette de fromage

Dessert

Tarte aux framboises et fromage blanc de Riglanne, jus de framboises au vin rouge et glace fromage blanc

Fraises relevées d'un vinaigre balsamique blanc sur son biscuit, sorbet fraise et glace pistache

Mousse de mascarpone pêches et fraises

Croquant café citron, glace cacahouète, coulis de citron

Autres desserts de fêtes (pièce montée, gâteau d'anniversaire...)

Menu unique servi à l'ensemble de la table

Possibilité de choix multiples : 2€00 par personne