



Menu Formule à 34,50 Euros par personne
(à partir de 12 personnes adultes)

Une entrée, un plat, fromages et dessert
(Apéritif, vins, et café compris)

Tous nos plats, ainsi que nos pâtisseries et notre pain, sont de fabrication maison.
Un menu unique doit être établi pour l'ensemble des convives

Kir vin blanc et canapés chauds (ou jus de fruit)

Entrée

Aumônière du Poisson de la criée,
Nage de beurre blanc à la ciboulette

Ou

Assiette de Saumon mariné à l'huile d'olive citronnée
et aux herbes aromatiques, ses toasts

Ou

Feuilleté de Daurade sauvage
sur une julienne de légumes, sauce aurore

Plat principal

Magret de Canard rôti, jus acidulé aux griottes

Ou

Jambonnette de Pintade aux trompettes, sauce au cidre
(pintade désossée présentée en médaillons)

Ou

Gigot d'Agneau rôti, jus à la Sauge

Ou

Le Poisson de la pêche braisé, aux aromates

Le plat principal est accompagné d'une **préparation à base de pommes de terre**
ainsi que de **légumes de saison**

Fromages

Feuilleté chaud de Saint-Nectaire aux graines de sésame, Salade

Ou

Assiette de 3 Fromages affinés, Salade

Un Gâteau, au choix, pour vos célébrations, avec inscription

- Caprice des Iles (biscuit amande, mousse fruit de la passion, mousse noix de coco) **ou**
- Framboisier **ou** Charlotte aux poires
- Mogador (biscuit amande, ganache framboise, mousse chocolat) **ou**
- Convoitise chocolat praliné

Café et Mignardises

Notre sélection de vins, blanc et rouge, du moment.- Bouteilles d'eau plate –

Une bouteille de vin blanc pour 6 personnes **Touraine Sauvignon**

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes **Bordeaux Supérieur**

Une bouteille d'eau plate pour 2 personnes **Plancoët**