



Menu Formule à 40,00 Euros par personne
Servi en semaine à partir de 12 personnes adultes

Une entrée, un plat, fromage et dessert, boissons comprises

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

Apéritif

Kir vin blanc et 3 canapés chauds (ou jus de fruit)

Entrée

Aumônière du Poisson de la criée, nage de beurre blanc à la ciboulette
(poisson cuit à l'étouffée dans la feuille de brick, sur une fondue de poireaux)

Plat principal

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

Ou

Gigot d'Agneau rôti jus à la Sauge

Ou

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**

Fromage

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

Ou

Assiette de 3 Fromages affinés, Salade

Dessert

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

- Caprice des Iles (biscuit amande, saveurs exotiques) **ou**
- Convoitise chocolat praliné **ou**
- Charlotte aux poires

Café et Mignardises

Notre sélection de vins, blanc et rouge, du moment.- Bouteilles d'eau plate –
Une bouteille de vin blanc pour 6 personnes **Bordeaux Entre 2 Mers**
Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes **Blaye Côtes de Bordeaux ou sélection du moment**
Une bouteille **d'eau plate** pour 2 personnes **Plancoët**

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, changement
éventuel et autres propositions de menus.

Merci de nous contacter directement par téléphone.