



# Menu mariage à la carte

Prix :56,80€

## Mise en Bouche

Huitres pochées iodées aux agrumes

Fondant de foie gras

Panna cotta de homard

Magret de canard

Brick de langoustine au basilic

\*\*\*

## Entrée

Cassolette de homard breton

Pressé de foie gras

Saint jacques snackées

Ravioles de gambas

\*\*\*

## Poisson

Pavé de sandre au beurre blanc

Dos de bar

Dos de cabillaud

Roulé de filet de sole à la ventrèche

\*\*\*

## Viande

Magret de canard

Suprême de pintade rôti

Filets de caille

Pavé de veau sauce au thé noir

Carré d'agneau

Filet de bœuf, jus corsé

\*\*\*

## **Dessert et café**

Délice chocolat

Dôme fraisier

Pièce montée classique

Trilogie de desserts

\*\*\*

## **Suggestion gourmandes**

\*\*\*

### **Fromage**

Trio de fromages

Plateau de fromages

Croquant de nem au curé nantais

\*\*\*

### **Trou normand**