

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