



Menu Prestige

Prix :49,85€

Ce menu comprend une entrée ou deux, un sorbet, un plat, un buffet de fromages et un buffet de desserts

Pain et café compris

Entrées

Mousse de foie de volaille et foie gras de canard au torchon, Confiture d'oignons rouges, gelée au Porto, Pain tigré à la cannelle

Ou

Les rillettes aux deux saumons aux aromates, Galette de pomme de terre, Crème raifort et caviar Japonais

Ou

Le mesclun aux queues de gambas et pétoncles poêlées, Julienne de légumes, vinaigrette au curry et pignons de pin grillée

Entrées

Le filet de merlu cuit doucement au four, Concassée de tomates fraîches au pastis, Mousseline aux amandes douces

Ou

Le dos de saumon à l'étuvée de poireaux, Pommes vapeur et beurre blanc citronné

Ou

La poêlée de noix de Saint Jacques rehaussée au Pesto, Tombée de tomate et riz au safran, Sacristain au sésame

Ou

Le moelleux de perche aux échalotes confites, Crème de moules et embeurrée de fenouil

Un sorbet arrosé selon votre convenance

Plats

Le grenadin de veau aux champignons à la Fine Champagne, Mousse de légumes, pommes fondantes, Jus corsé à l'estragon

Ou

Le magret de canard saucé au foie gras, Brochettes de légumes d'Antan, Tomate confite

Ou

Le Suprême de volaille fermière farci à la sauge, Tian de tomates et courgette à la citronnelle, Jus acidulé au miel de lavande, Pommes château

Ou

Le millefeuilles de veau au jambon fumé et duxelles de champignons, Jus léger émulsionné à la moutarde, Mousse de légumes toastés

Ou

Le jambon de porcelet au foin, Gratin dauphinois, tomates soufflées au céleri rave, Sauce Périgourdine au foie gras

Fromages

Le plateau de fromages AOC de saison servi au buffet, Assortiment de petits pains aux noix

Les fromages sont affinés par Cyrille LOHRO, Maître Fromager, Meilleur Ouvrier de France

Desserts

Le sablé de Plougastel aux pommes, Mousse légère au citron et Strat de sucre coloré

Ou

Le parfait glacé à la rose, Poêlée de fruits au gingembre

Ou

La symphonie des desserts servis au buffet :

Les œufs à la neige et caramel

Le fraisier, framboisier ou figuier

Les trois mousses au chocolat

Le marbré à la mangue et fruits de la passion

Le carré aux pommes confites et son Streussel à la cannelle

Le succès à la fleur d'oranger à la Nigelle

Un assortiment de fruits frais variés de tous les horizons.

Présentées dans des pains de glace vive, au choix :

Glace thé bergamote

Glace à la rose

Glace noisette et grue de cacao

Sorbet abricot thym

Sorbet ananas et rhum Antillais

Sorbet melon