



## Notre menu

Prix :58,00€

### Mise en bouche

L'Erquy : Noix de Saint Jacques poêlées (x 2) - Juste sel de Guérande et poivre du moulin sur sa chiffonnade de salade au vinaigre balsamique, quartier de pomme rôtie et fine tranche de magret fumé

\*\*\*\*

**Plat** : Grenadin de sous-noix de veau, cuit à basse température au four, sauce tatin et ses 3 accompagnements

\*\*\*\*

**Ardoise** (plateau posé au milieu des tables) de 3 **Fromages** affinés – Petit pot de confiture

Beurre au Sel de Guérande – Petit Pain aux Raisins et Noix Servi Tiède - Salade de Saison

\*\*\*\*

**Croquembouche** des mariés présenté puis servi à l'assiette

3 choux par personne, triangle de nougatine et coulis anglaise

\*\*\*\*

**Café, thé, tisane et sa mignardise**

\*\*\*\*

**Eaux plate et pétillante de Plancoet (bouteille en verre)**