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)