



Le délice

Prix :37,00€

Entrée au choix

Ceviche au saumon frais, mangue, grenade et mâche vinaigrette agrumes

OU

Carpaccio de betterave et tomates, mousseline de brocoli et noix de coco, graines croquantes, petits légumes grillés, Burratina et roquette (plat Végétarien)

OU

Tataki de Bœuf, julienne de légumes croquant et sauce soja

OU

Brochette chaude de St Jacques sauce vanille, purée de patates douces (+ 3€/personne)

OU

Déclinaison autour du foie gras : Tranche de foie gras, mini crème brûlée aux foie gras, fruits marinés au Muscadet, figue farcie au foie gras et 4 épices (+3€/personne)

Plat au choix

Suprême de poulet fermier sauce forestière ou fromagère ou foie gras pain d'épices

OU

Filet de rouget sauce aux agrumes

OU

Brochette de Falafels sauce poivre de Malabar et cranberries, fondue de poireaux, écrasé de patates douces, carottes et tomates glacées au sirop d'érable (plat Végétarien et Végan)

OU

Filet mignon de porc basse température sauce au miel

OU

Quasi de veau basse température sauce soja et graines de sésame (+3€/personne)

OU

Audace et Gourmandises

Pavé de rumsteck basse température sauce poivre vert et Cranberry (+3€/personne)

OU

Confit de canard sauce au Porto (+3€/personne)

ET

Accompagnement au choix - Les plats sont accompagnés de légumes glacés (carottes et tomates) et d'un accompagnement au choix

Gratin Sarladais

Crumble de légumes

Effeillé de pomme de terre, emmental et Sel de Guérande

Assiette de fromage

Assiette de Galet de la Loire, Chèvre local et Brie de Meaux affiné, roquette et vinaigrette moutarde à l'ancienne

Dessert au choix

Croquant aux chocolats

OU

Croquant exotique

OU

Pomme d'amour (trompe l'œil mousse vanille, insert framboise et biscuit pistache)

OU

Déclinaison de mignardises

OU

Wedding cake personnalisé sur demande et sur devis

OU

Croquembouche personnalisé sur demande et sur devis