



Clé en main Repas assis.

Prix :99,00€

-Option 1 : Cocktail apéritif 5 pièces et sa flûte de Champagne ou un Cocktail sans Alcool et boissons Softs.

-Inclus : Repas assis 3 plats :

-Nos Entrées : 2 sélections possibles au choix parmi ces propositions, le nombre pour chacune des deux entrées sélectionnées devra être défini en amont.

-La Ballottine de légumes, feuille de choux vert, avocat, carotte, mangue et vermicelles, sauce gingembre miel.
Végétarien

-Le Saumon Gravlox, fumé et mariné 24h au sel de Guérande et au poivre de Sichuan, julienne de légumes et crème fouettée acidulée.

-Le Vol au vent de champignons, crème forestière.

-Le Trio de Ravioles, St Jacques, Cabillaud et Crevette, sauce crustacés.

-L'Oeuf Nuage, crème forestière aux Morilles.

-Le Foie Gras mi-cuit, compotée d'oignons et toast brioché.

-Tartare de saint-Jacques, et guacamole d'avocat, coulis de fruits rouges.

-Nos Plats : 2 sélections possibles au choix parmi ces propositions, le nombre pour chacun des deux plats sélectionnés devra être défini en amont.

-Le Duo de Saumon et Cabillaud, sa poêlée de légumes de saison et Mousseline, sauce au beurre blanc.

-Le Risotto crémeux à l'encre de seiche et ses gambas flambées au Whisky, sauce crustacés. Végétarien
Possible avec Poêlée de champignons.

-La Cuisse de Canard confite, écrasé de pommes de terre et pommes dauphines, sauce Bordelaise.

-le Filet Mignon de Veau, son gratin de légumes de saison et sauce champignons.

-Le Filet de bar juste snacké, Tian de légumes de saison et pommes dauphine, sauce à l'Aneth.

-Le Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre et pommes dauphines, sauce forestière.

-Option 2 : Assiettes de 3 fromages affinés.

-Nos Desserts : 2 sélections possibles au choix parmi ces propositions, le nombre pour chacun des deux desserts sélectionnés devra être défini en amont.

-Le Macaron poire caramel.

-Le Cœur fondant au chocolat et sa boule de glace vanille.

-La tarte aux pommes, crème d'amandes et glace caramel beurre salé.

-La Tarte au citron du chef.

-Le Saint Honoré « comme une pièce montée ».

-La Pavlova à l'Orange.

-La Tarte Tatin du Chef et sa boule de glace Vanille.

-La Mousse au Chocolat.

L'Entracte Restaurant & Réception

-Le Classique Tiramisu.
-L'Ile flottante du Chef.
-La Crème brûlée à la Vanille.

- Inclus : Eaux plate et gazeuse, une bouteille de vin pour 4 personnes ou boissons softs sur table, café.