



Menu Festif

Prix : 73,00€

Vin d'honneur

Assortiment d'amuse-bouche 10 Pièces/pers en chaud-froid

Option atelier à partir de 8.00€TTC/pers incluant 3 ateliers aux choix

Nos Entrées

Corolle de blé noir, émietté de Saint-pierre mariné au citron vert, julienne de légumes

OU

Risotto aux gambas et Saint-Jacques (1 pièce), marinées au pesto rouge, asperges et parmesan

OU

Gravlax de saumon cuit au sel et baies roses, pains briochés toastés, crème fouettée citronnée au basilic

OU

Tarte fine au foie gras mi-cuit, compotée pommes poires, chiffonnade serrano

OU

Ravioles ricotta pochées au court-bouillon, crème de parmesan truffée

Nos Plats

Paupiette de veau melon, chapeau feuillète aux herbes, sauce aux cèpes, crackers au lard rôti

OU

Mijoté de suprême de volaille sublimé dans son bocal, légumes sifflés au beurre, feuilleté croustillant

OU

Giglette de canette rôtie au jus de thym, sauce au cidre de Rhuys, chips au chorizo doux

OU

Pièce de bœuf braisée dans son jus sublimé dans son bocal, légumes sautés façon thaï

OU

Dos de saumon mariné à l'huile de sésame en croûte d'herbes et noix de pécan

ET

Tous nos plats sont accompagnés d'un panier de pommes de terre mousseline aux deux carottes cumin et un gratiné aux trois légumes

Le Fromage

Duo de fromages du moment, verdure, vinaigrette aux trois agrumes, brisures de noix

Duo de gourmandises sucrées

Le gâteau des mariés et un Tiramisu aux fruits des bois en verrine, éclat de noisette caramélisé

Le gâteau des mariés est à choisir dans notre carte du moment

Tarif vin d'honneur convives ne participant pas au repas 16.50€TTC/pers avec boissons – 13.50€TTC/pers sans boissons

Menu complet à 73.00€TTC /pers incluant le forfait boissons VH-Vins–Eau-Café

Menu complet à 62.50€TTC /pers incluant l'eau et le café