

REPAS DE FAMILLE & GROUPE 2024

L'APERITIF

- Kir vin blanc, accompagné de 3 amuses bouche maison **8€**
- Kir pétillant, accompagné de 3 amuses bouche maison **12€**
- Champagne, accompagné de 3 amuses bouche maison **15€**
- Cocktails alcoolisés (type punch, etc.), **11€**
accompagné de 3 amuses bouche maison
- Apéritif enfant (sodas, jus de fruits, chips) **3€**
[possibilité d'ajouter des mises en bouche pour l'apéritif]

Exemples d'amuses bouche

Froid :

- Brochette de tomates cerise, mozzarella et basilic
- Caviar d'aubergine et croustillant au parmesan
- Toast de rillettes de maquereau à la moutarde à l'ancienne
 - Cuillère de tartare de saumon
 - Verrine d'avocat et crevettes
- Toast de tapenade et tomates confites au basilic
 - Brochette de melon et pastèque
 - Toast de foie gras – pain d'épices
- Cake au persil et saumon mariné à l'aneth
- Gaspacho de tomates et chips de jambon cru

Chaud :

- Velouté de carotte émulsion au cumin
- Croustillant pomme – andouille de Guémené
 - Cake au chorizo et parmesan
- Camembert rôti sur tartine de pain aux abricots secs

NOS ENTREES FROIDES

*Salade de copeaux de foie gras de canard, pomme granny et croûtons de pain d'épices

*Saumon mariné à l'aneth, cake au persil plat, légumes en vinaigrette

*Bavarois d'épinards, copeaux de légumes croquants, coquillages et tuile au parmesan

*Galette croustillante, jambon cru façon Bayonne, pomme de terre nouvelle

*Marbré de cochon et foie gras, jeunes poireaux en vinaigrette

*Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits du moment, briochette chaude

*Queues de langoustines pochées, guacamole d'avocat, fins copeaux de légumes croquants

*Compotée de tomate fraîche, chair de tourteau, croustillant au basilic

*Plateau ou assiette de fruits de mer

NOS ENTREES CHAUDES

*Cassolette de poissons à la bisque d'étrilles

*Tartelette chaude au camembert, andouille de Guémené et pommes glacées au cidre

*Cabillaud rôti, caviar d'aubergine, pommes de terre croquettes au thym frais

*Foie gras de canard poêlé & compotée de rhubarbe

*Noix de St Jacques poêlées, légumes étuvés, crème de blé noir

NOS POISSONS

*Filet de julienne en papillote d'herbes, risotto d'asperges vertes

*Bar sauvage rôti pomme duchesse à la ciboulette, coulis d'herbes

*Lieu jaune cuit au plat, cannelloni de ratatouille, beurre citronné

*Filet de St Pierre poché au beurre blanc, haricots verts frais, champignons de saison

*Pavé de saumon rôti, lasagne de légumes, coulis d'épinard

*Filet de merlan en croûte d'herbes, gâteau de carotte au cumin



NOS VIANDES

*Filet de veau rôti, galette de pommes de terre, fricassée de champignons de saison

*Gigot d'agneau confit 7 heures, légumes de saison étuvés ensemble, jus d'agneau

*Ballottine de pintade fermière, millefeuille de pommes de terre au thym frais

*Quasi de veau cuit basse température, risotto crémeux aux cèpes

*Filet mignon poêlé, gratin de pommes de terre, jus de viande au thym

*Croustillant de canard confit au romarin, jeunes carottes, jus de rôti

*Parmentier de boeuf au jus de viande à l'échalote, ciboulette

FROMAGES

*St nectaire de ferme affiné, salade & condiment

*Brie de Meaux affiné, salade & condiment

*Ossau iraty affiné, salade & condiment

*Assortiment de trois fromages affinés

DESSERT A L'ASSIETTE

*Biscuit noisette, ananas confit, mousse chocolat blanc

*Sablé de pommes rôties et mousse au caramel beurre salé

*Tartelette au citron, petites meringues à la verveine fraîche

*Fondant chocolat praliné noisette

*Millefeuille aux fruits rouges, crème légère au basilic

GATEAUX A PRESENTER

*Fraisier ou framboisier

*Caramel ô pommes

*Fondant croustillant aux deux chocolats ou Crémeux poire & chocolat noir

*Gâteau macaron aux abricots et au nougat

*Tiramisu (brownie praliné, crème de tiramisu, réduction de café grillé)

*Miroir fondant aux fruits exotiques



EXEMPLES DE MENUS

Menu 1

Kir accompagné de 3 amuses bouche

Salade de copeaux de foie gras de canard,
pomme granny et croûtons de pain d'épices

Filet de merlan en croûte d'herbes,
pommes de terre et gâteau de carotte au cumin

Assortiment de trois fromages affinés, salade & condiment

Gâteau Poire & Amande

Menu à 55€ boissons comprises

Menu 2

Kir accompagné de 3 amuses bouche

Queues de langoustines pochées, sarrasin a la coriandre
fins copeaux de légumes croquants

Quasi de veau, galette de pommes de terre
et morilles fraîches

Brie de Meaux affiné, salade & condiment

Gâteau Fraisier

Menu à 67€ boissons comprises

Menu 3

Cassolette de la mer à la bisque d'étrilles

Jarret de cochon confit, gratin de pommes de terre, jus de viande au thym

Biscuit noisette, ananas confit et mousse chocolat blanc

Menu à 40€ boissons comprises

Menu 4

Kir & gâteaux salés

Pressé de julienne aux poireaux et saumon fumé, sauce tartare

Dodine de pintade fermière, millefeuille de pommes de terre et légumes étuvés

Sablé breton aux pommes & mousse au caramel au beurre salé

Menu à 48€ boissons comprises

Menu 5

Coupe de Champagne brut, accompagnée de 3 amuses bouche

Queues de langoustines pochées, bavarois à la courgette et émulsion au parmesan

Quasi de veau poêlé, millefeuille de pommes de terre et cannelloni de fine ratatouille

Assortiment de 3 fromages, salade & condiment

Gâteau Caramel & Pommes

Menu à 78€ boissons comprises

Menu 6

Sablé aux épices, compotée de figues au vinaigre balsamique,
copeaux de foie gras de canard

Noix de St Jacques poêlées, légumes étuvés, crème de blé noir

Ballottine de pintade fermière, millefeuille de pommes de terre au thym,
et tomate rôtie

St nectaire de ferme affiné, condiment poire épices

Fraisier

Menu à 72€ Boissons comprises

Menu 7

Queues de langoustines pochées, sarrasin parfumé à la coriandre,
fins copeaux de légumes croquants

Lieu jaune cuit au plat, cannelloni de ratatouille, beurre citronné

Quasi de veau cuit basse température, risotto crémeux au foie gras et aux
cèpes,
et asperges vertes étuvées

Ossau iraty affiné, confiture de cerises noires

Gâteau macarons aux abricots et au nougat

Menu à 79€ Boissons comprises

Menu 8

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits du moment, briochette chaude

Bar de ligne rôti tatin de tomates au basilic, émulsion au parmesan

Filet de veau rôti, galette de pommes de terre,
fricassée de champignons de saison

Assortiment de trois fromages affinés

Pièce montée 3 choux par personne

Menu à 95€ Boissons comprises

MENU ENFANT

16€ avec eau minérale plate

Charcuterie artisanale Ou Crudités de saison

Breizh burger et frites fraîches

Ou Blanc de poisson pané maison et légumes étuvés

Mousse au chocolat Ou Tarte aux pommes

·Le Forfait Boissons comprises : ½ bouteille de vin par personne [vin blanc et rouge, rosé sur demande], eaux minérales plates et gazeuses, café expresso ou thé