

SUGGESTIONS DE MENUS (à partir de 20 personnes)

Menus à 30,00€

**Le duo de Poisson, Beurre Nantais
Le Mignon de Porc aux Champignons des Bois
Le Vacherin Glacé**

Menu à 35,00€

**Les Noix de Saint Jacques Poêlées, Légume Thaï et Crème de Crustacés à la Coriandre
Les Médallions de Quasi de Veau au Jus Réduit, Tuile au Parmesan et Pommes de Terre Sarladaises
Le Croustillant Choco-Framboise et Coulis de Mangues**

Menu à 36,50€

**Le Foie Gras d'Oie Maison, Gelée au Porto
La Ballottine de Loup de Mer et Noix de Saint Jacques
Le Parfait Glacé à la Cannelle**

Menu à 36,50€

**Le Tartare de Saumon au Parfum de Limette et Poivre Rose sur Lit de Salade Craquante du Maraîcher
La Côte de Carré de Cocon Iberico Poêlée au Jus Tranché, Légumes de Saison et Frites de Panis.
Le Parfait Glacé à l'Orange Sanguine et sa Verrine Tendance**

Menu à 38,00€

**Les paupiettes de Sole et Scampi à a Crème de Ciboulette
Le Carré de Veau Façon Orloff
Le nougat Glacé**

Menu à 38,50€

**Le Dos de Cabillaud en Panure d'Herbes et son Beurre Blanc Citron
Le Filet d'Agneau Rôti au Thym et Ecrase de Pomme de Terre aux Olives Riviera à l'Ail Confit
Le Feuilleté aux Fraises, sa Compotée Rhubarbe et son Sorbet.**

Menu à 40,00€

**Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées, Glace « Beraweka » et Caramel au Porto
Le Carré de Veau Cuit en Basse Température aux Chips de Serano et Rattes de Touquet à la Tomate Séchée.
Le Sablé Breton à la Mangue et Glace Pina Colada**

Menu à 45,00€

**La Tartelette de Rouget aux Parfums de Provence, Salade de Roquette au Vinaigre Balsamique
Le Filet de Bœuf au Foie Gras de Canard Poêlé, Jus aux Aromes de Truffes, Gratin Dauphinois et Légumes Poêlés Minute
Le Moelleux au Chocolat et sa Glace Pop Corn**

-Toutefois, cela reste des suggestions, nous vous proposons de vous concocter des menus selon les saisons, vos goûts et selon votre budget.....

N'hésitez pas à nous contacter par mail ou au 033 388 865 045