

## Cocktail Déjeunatoire ou dinatoire 49€

### Assortiment de 6 pièces cocktail

Toast/ wraps/ Tartinette

### 3 Ateliers

#### Atelier saumon fumé maison & saumon mariné gravelax

Accompagné de blinis & pain toasté

Citron / crème acidulée / beurre

#### Atelier foie gras

Foie gras poêlé à la fleur de sel de Guérande & pics de sarrasin  
Terrine de Foie gras sur pain toasté accompagné de confit d'oignons

#### Atelier plancha mer

Noix de St Jacques naturellement

Crevette marinée citron & gingembre

Cube de saumon mariné au curry

Accompagné de julienne de légumes

OU

#### Atelier plancha terre

Emincé de canard mariné aux cinq parfums

Emincé de bœuf mariné au poivre vert

Emincé de poulet au chorizo & courgette

Accompagné de tombée d'oignons poivrés courgettes

### Déjeuner ou Dîner

#### 2 mises en bouche à table

À choisir parmi les verrines

#### Poisson au choix

Brochette de lotte braisée au lard à la crème de curry

Filet de bar rôti au beurre blanc

Filet de daurade royale crémeux échalotes au Sauternes

#### Garnitures

Flan de brocolis / fondue d'endives

OU

#### Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rosini jus au porto

Quasi de veau de veau à la crème de morilles

Bruschetta de filet caille & confit d'oignons aux girolles jus corsé

#### Garnitures

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes / pleurotes en persillade

#### Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire & mesclun

Assiette fromagère 3 fromages & mesclun

Croustillant de curé nantais au miel & mesclun

#### Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat