

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