

Cocktail Déjeunatoire ou dinatoire 52€00

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 légumes provençaux

Déjeuner ou Dîner

2 mises en bouche à table

À choisir parmi nos verrines

Poisson au choix

Médailon de lotte braisée à la crème de curry

Filet de bar rôti au beurre blanc

Filet de daurade royale crémeux échalotes au Sauternes

Garnitures 2 au choix

Flan de poireaux / Spaghetti encre de seiche

Purée de patate douce / Risotto crémeux forestier

OU

Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rosini jus corsé au porto

Quasi de veau à la crème de morilles

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

Garnitures 2 au choix

Ecrasé de pomme de terre à la truffade /

Pleurotes en persillade / Gratin de légumes

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