# Menu Champêtre 42€50

### Farandole d'entrées servies en buffet

Fonds d'artichaut à la mousse de thon Tomate confite / involtini de speck / œuf mimosa Mini poivron farci /éventail de melon (suivant saison) ou jambon Serrano

## Assortiment de crudités servies en buffet

Salade Anglaise / Salade thaï / Salade adriatique

#### Eventail de la mer servi en buffet

Terrine de St Jacques & de saumon fumé Crème d'herbes

#### Plat de résistance au choix servi à table

Rôti de veau braisé L jus crémé au marsala Suprême de Pintade farci au foie gras sauce cèpes OV farci cerise sauce raisins Demi-Magret de canard rôti jus corsé à l'orange

#### 2 Garnitures au choix

Gratin dauphinois / Gratin de légumes Champignons braisés / Purée de patate douce

#### Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire L salade de saison Assiette fromagère 3 fromages L mesclun Croustillant de curé nantais au miel L salade de saison

Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat