

Menus de banquets 2017

Menu à 28,00€

Saumon mariné sur son pain perdu
Filet de daurade sébaste sauce pesto
Nage de truite aux agrumes
Salade de gésiers

Cuisse de canard à l'orange
Filet mignon sauce bordelaise
Emincé de cigaline infusé à l'estragon
Dos de cabillaud aux chorizos
Roulé de dinde sauce forestière

Salade et fromage (2)

Forêt noire
Bavaroise mandarine cointreau et coulis chocolat
Brochette de chouquettes et chocolat chaud

Menu à 30,00€

Dos de cabillaud sauce chorizo
Pavé de brochet sauce aux épices
Filet de perche sauce armoricaine

Poirine de canard farcie
Aux cèpes sauce guérandaise
Pavé de kangourou sauce poivre
Palet de veau forestier
Gigot d'agneau roti au thym

Salade et fromages
Chaussée aux moines rôtis
Sur son pain d'épices (+0.90)

Parfait fondant aux agrumes et son coulis
Split, banoffee en dame blanche
Chocolat amer, coulis framboise
Moelleux poir'amel, crème anglaise

**Punch
Muscadet
sur/lie
Cotes du
Rhône
Café et eau
minérale**

**Blue lagon
Cote du
Lubéron
Bordeaux terres
douces
Café et eau
minérale**

Les suppléments

TOASTS

1€00 Gougères au fromage 3 / personnes

6€50 Mise en bouche 3 canapés froids + 3
chauds / personnes
Ou

12€00 Prolongé 5 froids et 5 chauds

TROU NORMAND

3€40 aux choix

Mojitos/Rhum

Pinacolada/Rhum

Pomme / calvados

Ananas / Malibu

Mandarine / mandarine impériale

Citron/ vodka

Poire/ eau de vie de poire

Fraise menthe douce et sa liqueur

Vins de desserts

Crémant de Loire 19,50 €

Vouvray 21,50 €

Champagne 42,00 €

**Margaritta
Chardonnay
Saint Chinian
rouge
Café et eau
minérale**

**Pinacolada red
Sylvaner
Cotes de
bourgs
Café et eau
minérale**

Menu à 34,00€

Filet de bar, douceur vanille
Escalope de sandre sauce saint jacques
Eventail de rouget et saint jacques
Au pesto
Déclinaison de saumon et de st jacques
marinés

Tournedos d'autruche sauce pamplemousse
Brandille de magret de canard mariné sauce
griotte
Cœur de rumsteack périgourdine (+2.50)

Salade fromages
Saint nectaire tiède au gingembre (+0.50)
Chaussée aux moines rôtis sur son pain
d'épices (+0.40)

Duo chaud froid, amaranas flambées et glace
vanille

Menu à 40,00€

Assiette du pêcheur (+3.50)
Foie gras de canard nature ou aux rougets
Brochette de lotte et saint jacques au safran
Symphonie gourmande aux milles saveurs

Brochette de magret de canard
Sauce caramel beurre salé
Tournedos de filet de bœuf
Poêlé sauce morilles (+3.50)
Carré de veau sauce cèpes

Salade fromages
Saint nectaire tiède au gingembre
Chaussée aux moines rôtis sur son pain d'épices

Assiette de gourmandises
(2 pâtisseries, sorbet fraise sanguana
Crème brûlée cointreau et
Panacotta fruits rouges)
Grand macaron caramel beurre salé et
Sa glace crumble fruits rouge