



Menus pour les groupes de 12 à 80 pers

CES MENUS IMPLIQUENT UN CHOIX IDENTIQUE
POUR TOUS LES CONVIVES
RÉSERVATION MINIMUM 1 SEMAINES À L'AVANCE

Menu 33.50€

Apéritif à table

Assortiment de 4 réductions salées

Entrée

Marbré de Lieu et saumon, chutney de poireaux au vinaigre de cidre, crème safranée
ou
Salade bistrot (viande fumée, foie gras, gravlax de saumon)
ou
Fondant de Lieu, risotto, beurre blanc estragon

Plat

Cuisse de canette confite et lard grillé, fondant de p de terre forestier, petits légumes,
jus de canard au poivre de timut
ou
Cotriade de la mer (poissons du marché, et crevettes roses)
risotto safrané et petits légumes, beurre nantais XXXX
ou
Tournedos de bœuf braisé au vin rouge, pt fondantes, carottes glacées, purée de panais, jus de bœuf XXXX

Fromage supplément 3€

Assiette de 2 fromages locaux, salade verte et muesli de saison
ou
Croustillant de poire et fourme d'ambert, mesclun et gastrique de cidre et miel Breton

Dessert

Fraisier (selon saison) supplément 2.00€
ou
Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel
ou
Crèmeux citron meringué sur son sablé Breton
ou
Croquant chocolats noir et blanc
ou
Omelette Norvégienne (flambage en salle)
ou
Croquant chocolat et caramel au beurre salé
ou
Délice poire chocolat
ou
Croquant pistache et crèmeux framboise
ou
Assiette Gourmande supplément 3.00€

Forfait boisson à partir de 12 pers 13.95€/pers

Apéritif

- Kir au vin blanc
- Boisson sans alcool
- Kir pétillant supplément 1€
- Soupe Angevine Banane /kiwi supplément 1€

+

Vin blanc

1 bouteille pour 6 personnes

VIOGNIER IGP OC "Vigne Antique"
ou
Chenin IGP OC "Domaine Privilège"

+

Vin rouge

1 bouteille pour 4 pers

Côte du Rhône AOP "Roc Saint Jean"
ou
Bordeaux AOP "Le Puits Saint Martin"

+

Eau

1 bouteille pour 3pers

Plancoët plate et/ou Gazeuse

+

Café ou thé ou infusion



Menus pour les groupes de 12 à 80 pers

CES MENUS IMPLIQUENT UN CHOIX IDENTIQUE
POUR TOUS LES CONVIVES
RÉSERVATION MINIMUM 1 SEMAINES À L'AVANCE

Menu 37.90€

Apéritif à table

Assortiments de 4 réductions salées

Entrée

Tataki de filet de bœuf, condiment poire, cacahuète, glace moutarde à l'ancienne
ou
Filet de bar grillé, risotto au beurre noisette, crémeux betterave, chimichurri
ou
Terrine de foie gras et andouille de Quédillac, gelée de pomme au calvados

Plat

Tournedos de veau pané au sarrasin, purée de panais à la vanille, croustillant de polenta, jus de veau
ou
Filet de canette, millefeuille de céleri et pommes de terre, fondant de patate douce, jus de canard au poivre de Sichuan XXXX
ou
Fondant de cabillaud, risotto de Crozets aux algues Bretonnes, topinambours rôtis, beurre blanc au champagne XXXX

Fromage supplément 3€

Assiette de 2 fromages locaux, salade verte et muesli de saison
ou
Croustillant de poire et fourme d'Ambert, mesclun et gastrique de cidre et miel Breton

Dessert

Fraisier (selon saison) supplément 1.00€
ou
Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel
ou
Crèmeux citron meringué sur son sablé Breton
ou
Croquant chocolats noir et blanc
ou
Omelette Norvégienne (flambage en salle)
ou
Croquant chocolat et caramel au beurre salé
ou
Délice poire chocolat
ou
Croquant pistache et crémeux framboise
ou
Assiette Gourmande supplément 2.00€

Forfait boisson à partir de 12 pers 13.95€/pers

Apéritif

- Kir au vin blanc
- Boisson sans alcool
- Kir pétillant supplément 1€
- Soupe Angevine Banane /kiwi supplément 1€

+

Vin blanc

1 bouteille pour 6 personnes

VIOGNIER IGP OC "Vigne Antique"
ou
Chenin IGP OC "Domaine Privilège"

+

Vin rouge

1 bouteille pour 4 pers

Côte du Rhône AOP "Roc Saint Jean"
ou
Bordeaux AOP "Le Puits Saint Martin"

+

Eau

1 bouteille pour 3pers

Plancoët plate et/ou Gazeuse

+

Café ou thé ou infusion



Menus pour les groupes de 12 à 80 pers

CES MENUS IMPLIQUENT UN CHOIX IDENTIQUE
POUR TOUS LES CONVIVES
RÉSERVATION MINIMUM 1 SEMAINES À L'AVANCE

Menu 43.50€

Apéritif à table

Assortiments de 4 réductions salées

Entrée

Salade du Bistrot (brochette de st jacques et saumon, foie gras, viande fumée) glace poivron et espelette

ou

Pressé de chair de crabe façon rémoulade, caviar de hareng, tartare de pomme

ou

Filet de bar grillé, risotto à la truffe et beurre noisette, crémeux de betterave, sauce vierge

ou

Terrine de foie gras et asperges verte, brioche toastée à la truffe

Plat

Filet de bœuf purée de panais à la vanille, croustillant de polenta et petits légumes, jus de bœuf truffé XXXX

ou

Trilogie de lotte, bar, et gambas, crème de langoustines, risotto et petits légumes XXXX

ou

Filet de canette, millefeuille de céleri et p de terre, fondant de patate douce, jus de canard au poivre de sichuan

Fromage supplément 3€

Assiette de 2 fromages locaux, salade verte et muesli de saison

ou

Croustillant de poire et fourme d'Ambert, mesclun et gastrique de cidre et miel Breton

Dessert

Fraisier (selon saison)

ou

Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel

ou

Crémeux citron meringué sur son sablé Breton

ou

Croquant chocolats noir et blanc

ou

Croquant chocolat et caramel au beurre salé

ou

Omelette Norvégienne (flambage en salle)

ou

Délice poire chocolat

ou

Croquant pistache et crémeux framboise

ou

Assiette gourmande

Forfait boisson à partir de 12 pers 13.95€/pers

Apéritif

- Kir au vin blanc
- Boisson sans alcool
- Kir pétillant supplément 1€
- Soupe Angevine Banane /kiwi supplément 1€

+

Vin blanc

1 bouteille pour 6 personnes

VIOGNIER IGP OC "Vigne Antique"

ou

Chenin IGP OC "Domaine Privilège"

+

Vin rouge

1 bouteille pour 4 pers

Côte du Rhône AOP "Roc Saint Jean"

ou

Bordeaux AOP "Le Puits Saint Martin"

+

Eau

1bouteille pour 3pers

Plancoët plate et/ou Gazeuse

+

Café ou thé ou infusion