



Menus pour les groupes minimum 12 pers

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

Menu à 38.50€

02 99 85 67 95

Menu à 28.50€

Entrées

- Tartare d'avocat et crevettes rose façon Thai
- Terrine du moment
- Salade gourmande (viande fumée, oeuf mollet, arancini, tomme, croûtons)

Plats

- Fondant de volaille sauce choron, tartare de tomates et pomme de terre suédoise, petits légumes
- Dos de lieu noir en écailles de courgettes, riz sauvage et petits légumes, beurre nantais aux algues
- Fondant de cochon au chorizo, purée de p de terre façon aligot, crème de lard

Supplément 5.50€

Assiette de 3 Fromages de la ferme de la molaie
salade verte

Gâteaux (présentation en salle)

- Croquant chocolats noir et blanc
- Croquant chocolat et caramel beurre salé
- Fraisier (selon saison) **Supplément 2.50€/pers**
- Délice aux fruits et biscuit savoie
- Délice poire chocolat
- Omelette Norvégienne

L'origine de nos viandes est disponible sur simple demande
Merci de nous signaler si vous avez des allergies alimentaires

Menu à 33.90€

Entrées

- Salade du Bistrot (viande fumée, gravlax de saumon, saint jacques) glace poivron et piment d'espelette
- Tataki de magret de canard, marinade au sirop d'érable et son crumble de pain d'épices
- Fondant de cabillaud, risotto aux piquillos, beurre blanc à l'estragon

Plats

- Noix de veau, crumble de sarrasin, crème de cidre, p de terre suédoise et petits légumes
- Cotriade de la mer (poisson de la criée, poisson fumé du moment, saint jacques, gambas) risotto safrané et petits légumes, beurre nantais
- Épaule d'agneau de 7h, farandole de légumes et semoule

Supplément 5.50€

Assiette de 3 Fromages de la ferme de la molaie
salade verte

Gâteaux (présentation en salle)

- Croquant chocolats noir et blanc
- Croquant chocolat et caramel beurre salé
- Fraisier (selon saison) **supplément 1.50€/pers**
- Crèmeux citron meringué sur son sablé Breton
- Délice poire chocolat
- Omelette Norvégienne

Entrées

- Salade du Bistrot (Foie gras, viande fumée, gravlax de saumon, saint jacques) glace poivron et piment d'espelette
- Pressé de chair de crabe façon rémoulade, caviar de hareng, tartare de pomme
- Filet de bar grillé, risotto de courges au beurre noisette, crèmeux de betterave, sauce vierge
- Terrine de foie gras, pain d'épices et cerises amarena

supplément 1.50€

Plats

- Filet de bœuf purée de panais à la vanille, croustillant de polenta et petits légumes, jus de bœuf truffé
- Trilogie de lotte, bar, et gambas, crème de langoustines, risotto et petits légumes
- Filet de canette, millefeuille de céleri et p de terre, fondant de patate douce, jus de canard au poivre de sichuan

Supplément 5.50€

Assiette de 3 Fromages de la ferme de la molaie
salade verte

Gâteaux (présentation en salle)

- Fraisier (selon saison)
- Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée au chocolat caramel
- Omelette Norvégienne
- Crèmeux citron meringué sur son sablé Breton
- Assiette gourmande (3 miniatures et 1 boule glace)
- Croquant chocolats noir et blanc
- Croquant chocolat et caramel au beurre salé
- Délice poire chocolat
- Croquant pistache et crèmeux framboise

Vous pouvez également ajouter à vos menus



*1 Verrine pour l'apéritif 2.00€
Assiette de 3 amuses bouches 4.50€*



2ème Entrée 8.95€

- Filet de cabillaud, fondue de poireaux au cidre, beurre blanc
- Filet de bar, petits légumes, crème de langoustines
- Filet de dorade, petits légumes, crème de piquillos
- Filet de saumon, petits légumes, beurre blanc à l'estragon



Trou Normand 3.50€

Sorbet pomme et calvados

ou

Sorbet poire avec alcool de poire

ou

Sorbet citron et limoncello



Assiette de 3 Fromages 5.50€

de la ferme de la moltais

salade verte

Fromage chaud 6.50€

Croustillant de petit moulin, poire et poivre de Timut
sur sa salade verte



Forfait boisson à partir de 12 pers 13.95€/pers

Réservation minimum une semaine à l'avance

Apéritif

servi avec 3 toast de rillettes de poisson

- Kir au vin blanc
- Boisson sans alcool
- Kir pétillant **supplément 1€**
- Punch ou Sangria **supplément 1€**

+

Vin blanc

1 bouteille pour 6 personnes

17.50€ par bouteille supplémentaire

VIOGNIER IGP OC "Vigne Antique"

ou

Chenin IGP OC "Domaine Privilège"

+

Vin rouge et/ou rosé

1 bouteille pour 4 pers

17.50€ par bouteille supplémentaire

Côte du Rhône AOP "Roc Saint Jean"

ou

Bordeaux AOP "Le Puits Saint Martin"

+

Eau

1 bouteille pour 3 pers

2.50€ par bouteille supplémentaire

Plancoët plate et/ou Gazeuse

+

Café ou thé ou infusion

Pour des raisons d'actualisation de cette carte les millésimes ne sont pas mentionnés, mais disponibles sur simple demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

12.50€

Boisson 25cl

- Jus d'orange
- Coca cola
- Sirop à l'eau
- Diabolo

Plats

- Steak haché frites ou petits légumes
- Poisson selon arrivage

Desserts

- 2 boules de glace chantilly
- Dessert comme les grands **avec supplément**