

Menu à 50 €

Les vins seront en accord avec chacun des plats choisis*

Aumônière de Langoustines de Croisic et ses farandoles de Légumes
Foie gras de Canard au Layon et sa confiture d'oignons rouges
Trilogie de saumon aux fines herbes et suprêmes d'agrumes sur lit de roquette



Brochette de Saint Jacques au jambon du Tyrol
Filet de bar grillé et ses pistous d'Italie
Filet de Turbot au Champagne et ses légumes Maison Fleury



Trou Normand Maison



Quasi de veau gratiné façon Quercy et son jus au truffe
Emincé de Magret de canard à la fleur de Miel du Pays de Retz
Brioche de Selle d'agneau farcie aux herbes vertes



Trilogie de Fromages Beillevaire
Kromeski de curé Nantais au caramel



Craquant aux deux chocolats Valhrona
Sablé breton aux chocolats blancs et ses gariguettes
Paille d'or à la framboise et sa vanille de Madagascar



Café offert

*Afin de préserver la qualité de notre service et de notre organisation,
nous demandons aux groupes de 15 personnes et plus
d'établir un menu unique pour l'ensemble des convives
(même entrée, même plat et même dessert)*

**vins servis à discrétion*