

# Menu Mariage



Cocktail de bienvenue et ses amuses bouches

## Entrée au choix

Assiette de saumon fumé maison, sa crème citronnée et ses toasts chauds  
Mi-cuit de foie gras de canard, chutney de figues et réduction balsamique  
Salade d'écrevisses et crevettes aux agrumes et sa vinaigrette à la mandarine  
Tarte fine de Saint-Jacques et sa compotée provençale (supplément 3 €)  
Curé Nantais sur biscuit LU et son caramel à la cardamome  
Aumônière de fruits de mer et écrevisses, parfum de coquillages  
Salade au jambon fumé, gésiers et sa vinaigrette au soja

## Poisson au choix

Trilogie de la mer à la crème de Serrano et son riz à l'espagnol  
Plein filet de lieu jaune en écailles de lomo et son risotto crémeux au safran  
Filet de sandre rôti au beurre rouge nantais  
Dos de cabillaud snacké, sa crème mascarpone et sa timbale de quinoa  
Méli-mélo de Saint-Jacques au beurre vanillé, polenta crémeuse et légumes croquants  
Filet de merlu en crouste de sésame et son risotto crémeux au parmesan  
Demi homard breton grillé à la plancha et sa farandole de légumes de saison (supplément 8 €)

## Viande au choix

Emincés de mignon de porc à la sauge et sa fine ratatouille  
Suprême de volaille farcie enroulée au lard, pomme d'arphin, et ses tagliatelles de courgettes  
Tournedos de canard et son écrasé de pommes de terre, pousses de moutarde  
Souris d'agneau braisée aux olives et sa grâlée au sel de Guérande  
Quasi de veau poêlé et ses champignons sautés, grenailles de Noirmoutier et carottes glacées  
Pavé de bœuf et son jus corsé, gnocchis de pommes de terre et tomates-cerises rôties  
Eventail de magret de canard aux cinq baies et son crumble de légumes au thym

Trilogie du fromager

## Dessert au choix

Mousseline de poires caramel au beurre salé et sa feuilletine praliné au sel de Guérande  
Craquant aux trois chocolats et sa crème légère à la vanille de Madagascar  
Délice de Paille d'Or aux framboises et son coulis des bois  
Duo des délices des tropiques, dacquoise coco, mousse citron vert ananas  
Révélation fruits rouges, dacquoise traditionnelle, mousse fruits des bois, framboise, fruits frais  
Petit sablé nantais aux fraises et sa mousse allégée au chocolat blanc



**Le Menu : 39 €**

cocktail, entrée, poisson ou viande, fromage, dessert, café et vin\*, service compris

**Le menu : 45 €**

cocktail, entrée, poisson, trou normand, viande, fromage, dessert, café et vin\*, service compris

\*Vin à discrétion. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

**La Bicyclette d'Argent**

6 place du Port 44270 MACHECOUL  
02 40 78 50 48 – 06 59 39 15 43 - contact@labicyclettedargent.fr