

# TRADITION 28 €

23,50 € sans le fromage

Tartare de tomates, filets de sardines au basilic

Terrine de foies de volailles confiture d'oignons

Velouté de châtaignes et coquillages

Baluchon de Tourteaux

Soupe de carottes et Ananas glacés chiffonade de Serrano

Saumon mariné aux fruits de la passion

Assiette d'huîtres de Bretagne n°4

Curé Nantais pané affiné au muscadet, mesclun, et vinaigre de balsamique



Dos de saumon fumé aux épices douces

Parmentier de Joue de Boeuf

Tajine de volaille au citron

Mignon de porc au lard

Confit de canard et son gratin dauphinois

Filet de sandre au beurre blanc

Pavé de magret sauce fruits rouges

Choucroute de la mer

Dodine de Volaille et sa tatin



Assiette de 3 fromages et sa salade

Dessert  
(Choix en fin de dossier)

Café

**Formule avec vins compris**

**33 € avec le fromage**

**28,50 € sans le fromage**

**menu uniquement  
pour les groupes**

# FAMILLE 35 €

*menu uniquement  
pour les groupes*

## ENTREE

(choix dans le menu Tradition)



## POISSON

(choix dans le menu Tradition)



Trou Normand



## VIANDE

(choix dans le menu Tradition)



Salade de camembert rôti

Assiette de 3 fromages

Curé nantais pané



Dessert

(Choix en fin de dossier)

Café

**Formule avec vins compris**

**41 €**

# PRIVILEGE 35 €

Mise en bouche



Fricassée de queues de langoustines et artichauts

Terrine de foie gras frais et son chutney

Salade de lentilles du Puy et foie gras chaud

Blanquette de Coquille St Jacques

Pastilla d'escargots aux épices



Tajine d'Agneau

Brochette de St Jacques et Gambas au lard sauce Pistou

Dos de Cabillaud crème de petits pois

Croustillant de lapin forestière



Assiette de fromages affinés



Dessert  
(Choix en fin de dossier)

Café

**Formule avec vins compris**  
**41€**

*menu uniquement  
pour les groupes*

# PRESTIGE 38 €

Brut de Franc Rosé « Couly Dutheil »



Mise en bouche



Assiette de fruits de mer

Aumônière de langoustines aux pleurotes

Trilogie de foie gras (Terrine, crème brûlée, croustillant)

Tartare de Saumon et Tourteaux aux fruits de la passion



Tarte fine de Rouget au beurre de tapenade

Selle d'Agneau farcie Ardéchoise

Joues de Loup à la crème de bigorneaux

Axao de veau braisé aux piment d'Espelette



Plateau de fromages et sa salade



Dessert

(Choix en fin de dossier)

Café

**Formule avec vins compris**

**43 €**

*menu uniquement  
pour les groupes*

# VIP 49 €

Coupe de champagne

Mise en Bouche



Entrées au choix : voir menus à 35 € et 38 €



Demi homard grillé persillade

Tatin de coquillages et Saint –Jacques beurre iodé  
(suivant saison)

Cassolette de Joes de Bar et ses tagliatelles de légumes



Suprême de pigeonneau en croûte

Tournedos de canard Rossini

Ris d'agneau forestière



Plateau de fromages et sa salade



Dessert  
(Choix en fin de dossier)

Café

**Formule avec vins et eau Minérale**  
**56 €**

*menu uniquement  
pour les groupes*

# DESSERTS

## MENUS

### TRADITION et FAMILLE

Aumônière de pommes et calvados

Crème brûlée

Fraises melba (suivant saison)

Poire Belle Hélène

Brioche façon pain perdu

Pavé glacé au chocolat

Bavarois poire caramel

Tarte mirabelles

Flognardes aux pommes

Faisselle de fromage blanc confiture

de cerises noires

Ile flottante

Tarte citron meringuée à l'italienne

Coupe de sorbets et glaces

## MENUS

### PRIVILEGE/ PRESTIGE/ VIP

Gâteau de crêpes

Palet sablé caramel

Gratin de fruits frais

Gâteau nantais

Tourtière aux pommes et calvados

Tarte fine aux pommes caramel normand

Feuilleté de fraises (suivant saison)

Crème brûlée au pain d'épices

Banana split

Profiteroles au chocolat

Feuilleté de Poires à la cannelle

Tarte aux poires façon crumble