



FORMULE A 38€

Composez votre menu

Apéritif (cocktail des îles ou kir vin blanc) avec amuse-bouche

UNE ENTREE AU CHOIX

- La dariole de lieu au poivron rouge
- Le roulé de saumon frais au coulis de langoustines
- Le croustillant de saumon en écailles de pommes de terre
- La coquille Saint-Jacques à la coque
- Le filet de colin lieu sauce julienne de légumes
- Le gâteau de sole à l'artichaut et champignons à la crème de ciboulette

UN PLAT DE RESISTANCE

- La chartreuse de canard aux champignons et sa garniture
- Le filet de lieu jaune à l'embeurrée de chou sauce Noilly
- Le magret de canard au poivre vert ou au citron vert et miel
- La jambonnette de pintadeau à la crème d'ail et sa garniture
- Le faux-filet de bœuf sauce bordelaise
- Le tian de canard, ratatouille

FROMAGE

- L'assiette de fromages et salade
- La pastilla de camembert caramel au beurre salé ou la pastilla de chèvre au thym

UN DESSERT AU CHOIX

- Le nougat glacé maison au coulis de framboises
- Poires pochées caramel au beurre salé glace vanille
- La ganache au chocolat crème anglaise
- La tarte aux pommes, glace vanille
- La charlotte aux fraises
- La forêt noire

CAFE

VINS COMPRIS

Château des Templiers, Muscadet sur Lie – Les Petites Balades, Merlot

Pour bénéficier de cette formule, le groupe doit manger le même menu.

Si nous ne fournissons pas la vaisselle nous vous proposons un duo ou trio de desserts.

