



MENU 17.50€ (hors boissons)

Menu identique pour tous les convives 3 heures de service compris

Kir maison ou cocktail eau de mer ou jus de fruits avec

Gâteaux secs 2,50€

¼ de vin 5€

ENTREE

- Cassolette de poisson
- Assiette du terroir « Assortiment de charcuterie, terrine »
- Salade caesar au poulet « salade, croûtons, œuf dur, filet de poulet, parmesan, sauce caesar »

PLAT

- Joues de porc au cidre, écrasé de pommes de terre & petits légumes
- Filet de lieu noir beurre citron, riz & légumes du marché
- Poulet au paprika, pommes de terre à l'ancienne, lardons, oignons & tomate au four

DESSERT

- Crème brûlée au beurre salé
- Panna cotta
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de « 3.00€ »

Café inclus



MENU 23€ (hors boissons)

Menu identique pour tous les convives 3 heures de service compris

Kir maison ou cocktail eau de mer ou punch ou jus de fruits

avec gâteaux secs 2,50€

¼ de vin 5€

ENTREE

- Rillettes de poissons aux baies
- Aumônière chèvre, pomme & miel
- Salade landaise « *salade, jambon cru, pignons de pin, magret fumé, gésier de canard* »
- Saumon gravlax crème à la cerise

PLAT

- Suprême de pintade aux champignons, pommes de terre à l'ancienne, tomate au four
- Filet de saumon aux algues, riz et légumes de saison
- Filet mignon au cidre, écrasé de pomme de Terre à l'ail, petits légumes croquants

DESSERT

- Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé
- Tiramisu breton
- Mousse au chocolat crumble cacao
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.00€ »

Café inclus



MENU 31€ (hors boissons)

Menu identique pour tous les convives 3 heures de service compris

Kir maison cocktail eau de mer ou jus de fruits avec

gâteaux secs 2,50€

¼ de vin 5€

ENTREE

- Gambas, crème aux crustacés et sa purée de patates douces
- Salade périgourdine « *salade, croûtons, tomates, gésiers de canard et foie gras de canard, magret fumés, pignons de pin* »
- Saumon fumé par nos soins, crème fouettée aux agrumes

PLAT

- Tournedos de canard au miel épicé, écrasé de pommes de terre à l'ail et petits légumes
- Jarret d'agneau confit, purée de carottes au cumin et petits légumes
- Pièce du boucher aux champignons, pomme de terre au four et petits légumes
- Cabillaud beurre citronné, riz aux trois grains et petits légumes croquants

FROMAGE

- Assiette de fromage, salade verte aux noix
- Chèvre chaud

DESSERT

- Kouign Amann, glace à la pomme
- Fondant caramel, crème anglaise
- Assiette gourmande « 3 pièces »
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3,00€ »

Café inclus



MENU 41€ (hors boissons)

Menu identique pour tous les convives 3 heures de service compris

Kir maison ou cocktail eau de mer ou jus de fruits avec gâteaux secs 2,50€

¼ de vin 5€

ENTREE

- Foie gras et son magret fumé
- Duo de saumon « gravlax et tartare »
- Saint-Jacques au lard, purée de patates douces

PLAT

- Pavé de veau au sauternes, riz vénéré et légumes croquants
- Pavé de bœuf sauce grand veneur, écrasé de Pomme de Terre à la vanille et légumes croquants
- Suprême de pintade aux cèpes sauce foie gras écrasé de pomme de terre à l'ail et petits légumes croquants
- Filet de bar, risotto d'épeautre et sa sauce aux épices

FROMAGE

- Assiette de fromage à pâte dure, gelée de fruits
- Croustillant de camembert au sésame

DESSERT

- Autour de la pomme « pomme cuite au cidre, compote de pommes, chips de pommes, crumble au caramel beurre salé »
- Tarte citron revisitée
- Tulipe de glaces exotique et fruits
- Assiette gourmande « 4 pièces »
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.00€ »

Café inclus