

MENU 27 EUROS

Entrées

Gravlax de saumon, huiles d'agrumes et toast grillés

Assiette Italienne, jambon italien, coppa, pancetta, burata, tartare de tomate basilic

Plats

Fondant de cochon breton caramélisé aux pommes (cuisson basse t° 10h)
et écrasé de pommes de terre

Pavé de saumon, crème de curry au citron vert et légumes de saison

Desserts

Dacquoise noisette : croustillant praliné, mousse au chocolat

Tropical : mousse vanille, confit de mangue et ananas, croustillant citron meringué

MENU ENFANT - 10 ANS 9 EUROS 95

Steak Haché
Poulet sauce Lardons
Frites
Glace ou Mousse chocolat
Jus de fruit ou sirop



Valable pour les groupes à partir de
10 personnes

Le choix du menu est à réserver et à nous communiquer au minimum 1 semaine avant votre événement.
Un seul des deux menus est à choisir pour l'entièreté du groupe

MENU 32 EUROS

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, chutent de figues et pain d'épices maison

Tartare de Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc, mousse d'avocat et d'agrumes.

Plats

Suprême de volaille rôti, crème de morilles et écrasé de pommes de terre

Filet de Saint Pierre, coulis de langoustine, riz et légumes de saison

Desserts

Carachoc : croustillant chocolat noir, mousse caramel et crémeux chocolat noir

Macaron framboise vanille, biscuit rose, crème mousseline vanille et compotée de framboise