

Menu de Fêtes

Apéritif

Cocktail Maison Pétillant et sa Mise en Appétit

... avec ou sans alcool ...

42 Euros

Entrées

Raviole de Gambas Ricotta aux Algues et Crème de Gambas

Finger de Foie Gras Gelée de Griotte et Briochette

Oeuf Parfait Potimarron Châtaignes, Jus de Viande

Gravlax de Truite Granny Smith, Crème de Concombre

Plats

Tournedos de Cabillaud lardé Sauce Matelotte

Filet de Merlu Beurre Blanc aux Fruits de la Passion

Sauté de Chapon Crème de Porto et Cranberries

Filet Mignon de Cochon aux Figs Crème de Lentilles Vertes du Puy

Fromage

Découverte des Fromages de la Ferme de la Pannetière

Supplément de 3€

Desserts

Villa ' misu Mascarpone & Café

Dôme Breizh' îles Mangue & Ananas

Pavlova Fruits Noirs & Rouges

Rocher ChocoCaramélia

Formule proposée en Accord Mets et Vins à partir de 10 convives

Choix des Convives possible uniquement parmi 2 Entrées, 2 Plats et 2 Desserts

Menu unique à partir de 30 convives

Valable du Lundi au Vendredi midi et les Jeudi et Vendredi soirs en Décembre 2021 et Janvier 2022

... hors Soirées de Réveillon ...



Bon de Commande