

Menu de Fêtes

Entreprises & Asso

39 Euros

Apéritif

Cocktail Pétillant et Mise en Bouche

Entrées

Raviole de Gambas

Ricotta aux Algues / Crème de Crustacés

Tourte Bœuf et Champignon

Jus réduit au Cabernet et Truffes

Oeuf Parfait

Butternut et Châtaigne / Jus de Viande

Gravlax de Thon aux Épices

Coulis de Betterave

Plats

Tournedos de Merlu

Sauce Matelotte

Rosace de Filet de Sole et Saumon

Bouillon Thai

Fondant de Veau

Jus laqué aux Épices de Noël

Fricassée de Chapon

Crème de Porto Blanc et Cranberries

Fromages

supplément de 4€

Variation de la Pannetière

Fromages Frais et Tome de Vache

Croustillant de Curé Nantais

Chutney de Poire Williams

Desserts

Villa ' misu

Mascarpone / Café

Pavlova

Ananas / Meringue

Dôme Tatin

Pomme / Calvados

Snickers

Chocolat / Cacahuète

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 2022 et Janvier 2023

Pour commander, il suffit de cliquer !

[Bon de Commande](#)