

NOS MENUS GROUPES

Un choix unique ou bien, un maximum de deux entrées, plats et desserts devront être sélectionnés pour l'ensemble des convives

Menu à 28€*
(À partir de 25 personnes)

- *Cromesquis de fromages sur salade aux lardons grillés
 - *Œuf poché, crème de cèpes et mignon fumé
 - *Filet de maquereau poché aux agrumes
- * Feuilleté Curé Nantais / compotée oignons/figues

- *Ballottine de volaille farcie aux châtaignes
 - *Mignon de porc rôti basse température crème de cèpes
 - * Poisson du marché, sauce au choix
- (Beurre blanc, bouillon thaï, coulis poivron /chorizo, crème de champignons...)
- 1 choix de sauce pour l'ensemble des convives**

- *Royal chocolat poire caramel
- * Dôme coco ananas et sablés bretons
- * Cœur coulant chocolat / glace vanille
- *Moelleux pommes cannelle, glace vanille

*Prix service compris hors boisson

Possibilité assiette de fromage 7€ par personne

Possibilité Forfait boisson : 10€ par personne (**pour l'ensemble des convives uniquement**)

Apéritif (cocktail p'tit oz ou kir pétillant), 1 bouteille de vin pour 4 (Saint-Chinian en rouge et Sauvignon en blanc), café.

Un choix unique ou bien, un maximum de deux entrées, plats et desserts devront être sélectionnés pour l'ensemble des convives

Menu à 34€*
(À partir de 15 personnes)

- * Marbré de gésier confit et foie gras aux lentilles
- * Ravioles de crevettes à la coriandre fraîche, émulsion d'Asie
- * Saumon gravalax aneth et citron vert, gaufre de pommes de terre
- * Paupiette de caille et sa cuisse, cuisinée au citron confit

- * Magret de canard aux cacahuètes caramélisées, sauce au miel
- * Pièce de bœuf (origine France) au poivre séchuan
- * Pavé de saumon en croûte de basilic, beurre au citron vert/gingembre
- * Filet de bar, beurre nantais
- * Médallions de pintade fermière farcie aux trompettes de la mort

- * Dôme chocolat et cœur citron kalamansi
- * La pomme granny-Smith « en trompe l'œil » vanille/caramel beurre salé
- * Barre chocolat, caramel, cacahuètes façon « snickers »
- * Dôme exotique coco/mangue/passion
- * Suprême « tout-chocolat »
- * Macaron pamplemousse crème chocolat blanc timut

*Prix service compris hors boisson

Possibilité assiette de fromage 7€ par personne

Possibilité Forfait boisson : 10€ par personne (**pour l'ensemble des convives uniquement**)

Apéritif (cocktail p'tit oz ou kir pétillant), 1 bouteille de vin pour 4 (Saint-Chinian en rouge et Sauvignon en blanc), café.

Un choix unique ou bien, un maximum de deux entrées, plats et desserts devront être sélectionnés pour l'ensemble des convives

Menu à 39€*
(À partir de 15 personnes)

- * Foie gras poêlé sur son pain perdu au sechuan, poire rôtie (sup 3€)
 - * Ravioles de langoustines, émulsion à la feuille de citron
- * Tataki de filet de bœuf, sauce aigre douce au basilic thaï, roquette
 - * Foie gras et châtaignes au magret fumé « comme un maki »
 - * Brochette de Saint Jacques aux aromates

- * Pigeonneau rôti en paupiette de choux au foie gras, jus aux 4 épices
 - * Médallions de lotte aux coques, émulsion à l'estragon
 - * Médallion de râble de lapin à l'ail noir
 - * Saint-Jacques poêlées, topinambours en 3 façons
 - * Filet de sandre au beurre blanc

- * Palet poire/chocolat, mousse caramel au beurre salé
 - * Dacquoise craquante, crémeux chocolat infusé à la fève de tonka
 - * La demi-sphère chocolat dulcey « volrhona » mangue passion
 - * La coco « tout exotique »
- (Coque meringuée, mousse citron vert,
Minestrone ananas/mangue/passion, crème glacée coco)

*Prix service compris hors boisson

Possibilité assiette de fromage 7€ par personne

Possibilité Forfait boisson : 10€ par personne (pour l'ensemble des convives uniquement)

Apéritif (cocktail p'tit oz ou kir pétillant), 1 bouteille de vin pour 4 (Saint-Chinian en rouge et Sauvignon en blanc), café.