



MENU DE

Fête

QU'ON M

PIÈCES DE COCKTAIL

2€ L'UNITÉ

- Club foie gras au pain d'épices
- Panacotta petit pois, langoustine et agrumes
- Mini brioche de tourteau aux herbes
- Arrancini aux champignons et comté (chaud)
- Mini croque au jambon et noisette
- Gambas croustillante en chapelure noire

Foie gras (100g) 14€

ENTRÉE

8€ SEULE

- Terrine de pot au feu, sauce ravigote
- Coquille Saint Jacques au beurre d'algue et citron, cuite à l'étouffée
- Brioche tiède et tartare de crevettes au curry Breton

PLAT

20€ SEUL

- Ballotine de pintade farcie au foie gras et pommes, jus réduit
- Filet de bar rôti en croute d'amandes et persil, sauce champagne
- Paleron de veau braisé à la crème de cèpes
- Le filet de Bœuf façon "Rossini" sauce vin rouge (tranche de foie gras poêlé, pain et huile de truffe) **+ 6 euros**

GARNITURE

- gratin de pommes de terre aux morilles
- tartelette de légumes d'hiver
- Mousseline de butternuts aux éclats de châtaigne

DESSERT

7€ SEUL

- Bûche roulé au chocolat et à la fève de tonka
- Tartelette sablé aux fruits exotiques , gel passion mangue
- Millefeuille "Breton" à la vanille, ganache caramel



Infos et réservation :

02.40.55.08.73

restaurant-la-table-quon-m.eatbu.com