

MENU MARIAGE

A 38,50 € TTC

Assiette d'amuse-bouches et de verrines
(macaron au foie gras, 2 verrines au choix, wraps au saumon fumé, burger au thon et
faluche curry)
Ou
Cassolette de St-Jacques et de gambas à la nantaise
Ou
Salade gourmande printanière
(jeunes pousses, queues d'écrevisse et de gambas, magret de canard fumé, saumon fumé,
melon, pressé de canard au foie gras et vinaigrette de framboise)

Filet de merlu ou sandre au beurre blanc
Ou
Suprême de truite lardée sauce crustacés ou au beurre blanc

Trou normand (au choix)

Filet mignon au salidou ou à la graine de moutarde
Ou
Filet de pintadeau aux agrumes
Ou
Aiguillettes de canard au Muscadet

Accompagnement de légumes

Assiette de trois fromages au choix
Ou
Duo de crottin et de curé chaud sur toast

Carte des desserts

Café

Trou normand : calva pommes, pasoa fruits de la passion, chocolat blanc menthe-pastille.

Menu sans entrée : 36,00 €.

Possibilité de panacher les menus et de changer les sauces.