

Variation gourmande

Entrée + poisson ou viande + dessert ⇒ 27,50 €

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert ⇒ 32,50 €

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 36,00 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 41,00 €

(Boissons non comprises)

Nos entrées

Rillettes de Saumon légèrement fumé, coulis tomate et ses toasts

Croustillant de Sôt-l'y-laisse de dinde au Basilic et sa concassée de tomate, Roquette

Nos poissons

Filets de rouget Barbet rôtis au four et sa fine Ratatouille, balsamique réduit et huile d'olive

Pavé de Cabillaud cuit sur la peau, julienne de légumes et son beurre blanc

Nos viandes

Filet mignon de Porc rôti, Gratin de Pommes de terre et Courgette et sa sauce forestière

Le Faux-Filet de Bœuf rôti entier, Gâteau de pommes de terre aux champignons, sauce Marchand de vin

Nos fromages

Assiette de fromages (3 sortes) affinés par nos soins et son bouquet de salades

Croustillant de Reblochon et son mesclun à l'huile de noix

Tartine chaude de camembert et marmelade de pomme servie sur un lit de salade

Nos desserts

Soufflé glacé à la Fraise sur son biscuit Mirliton, émulsion à la menthe

Douceur Framboise-Citron et son coulis fruits rouges

Omelette Norvégienne (2 parfums au choix)

Gâteau de « Sarah » (Pailletine et Chocolat Noir)

Le Mayennais : Douceur Pommes-Chocolat Noir, sauce caramel au beurre salé

Délice aux trois chocolats

Le fraisier et son coulis

Pièce montée (5 choux par personne)

Le Framboisier et son coulis

Variation au Fil de l'Eau

Entrée + poisson ou viande + dessert ⇒ 34,00 €

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert ⇒ 38,50 €

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 42,50 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 47,50 €

(Boissons non comprises)

Nos entrées

Fondant de Bœuf au chèvre frais « Mayennais » et sa vinaigrette de pomme

Le Saumon mariné et Mousse d'Avocat, Segments de Pamplemousse et sa vinaigrette de Pamplemousse

Nos poissons

Pavé de Lieu Jaune poêlé à l'huile d'olive, méli-mélo de légumes et son fumet monté en persillade

Filet de Dorade Royale cuit sur la peau, Rizotto aux tomates confites et son coulis poivron

Nos viandes

Suprême de Pintade farci en persillade, poêlée Campagnarde et sa sauce au miel

Le Quasi de Veau cuit au four, écrasé de Pomme de terre à l'ancienne et sa sauce au Foie-Gras

Nos fromages

Assiette de fromages (3 sortes) affinés par nos soins et son bouquet de salades

Croustillant de Chèvre rôti au four et son méli-mélo de salades

Croustillant de Brie de Meaux aux pommes flambées au Calvados et son Mesclun

Nos desserts

Soufflé glacé à la Fraise sur son biscuit Mirilton, émulsion à la menthe

Douceur Framboise-Citron et son coulis fruits rouges

Omelette Norvégienne (2 parfums au choix)

Gâteau de « Sarah » (Pailletine et Chocolat Noir)

Le Mayennais : Douceur Pommes-Chocolat Noir, sauce caramel au beurre salé

Délice aux trois chocolats

Le fraisier et son coulis

Pièce montée (5 choux par personne)

Le Framboisier et son coulis

Variation gastronomique

Entrée + poisson ou viande + dessert ⇒ 44,50 €

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert ⇒ 49,50 €

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 52,50 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 59,50 €

(Boissons non comprises)

Nos entrées

*Ballotin de Foie-Gras de Canard « maison », marmelade de pomme aux fruits rouges et son acéto
Aumônière de Saumon Fumé, Chair de Tourteau et Gambas marinées, mousse d'Avocat et Gaspacho de tomates*

Nos poissons

*Queue de Lotte rôtie « minute », Méli-mélo de légumes et Riz Basmati, Bisque de Langoustine aux épices douces
Filet de Saint-Pierre poêlé, mini aubergine farcie à la Soubressade, vinaigre de Banyuls et huile d'olive*

Nos viandes

*Filet de Bœuf cuit entier au four, Poêlée Campagnarde et son jus réduit
Carré d'Agneau rôti « minute », légumes printaniers, pommes de terre nouvelles et jus réduit au thym serpolet*

Nos fromages

*Assiette de fromages (3 sortes) affinés par nos soins et son bouquet de salades
Tartine de Maroilles et pommes de terre rôtie au four, méli-mélo de salade
Cromesquis de Livarot, sorbet Pomme / Calvados et son Mesclun*

Nos desserts

*Soufflé glacé à la Fraise sur son biscuit Mirilton, émulsion à la menthe
Douceur Framboise-Citron et son coulis fruits rouges
Omelette Norvégienne (2 parfums au choix)
Gâteau de « Sarah » (Pailletine et Chocolat Noir)
Le Mayennais : Douceur Pommes-Chocolat Noir, sauce caramel au beurre salé
Délice aux trois chocolats
Le fraisier et son coulis
Pièce montée (5 choux par personne)
Le Framboisier et son coulis*

*Nous proposons ces menus pour les groupes de 15 adultes et plus.
Tous ces menus se feront à choix unique pour l'ensemble de la table.*

Le forfait boissons à 15 € par personne comprend :

Apéritif ⇒ Kir vin blanc et ses feuilletés
ou Cocktail Maison et ses feuilletés
ou Sangria et ses feuilletés

Vin blanc ⇒ Côtes de Gascogne « L'instant Vin » 2022
ou Chenin « Privilège » Drouet 2022
ou Vin doux des Landes « Sables Fauves » 2018

Vin rouge ⇒ Bordeaux « Château Vieux Busquet » 2020
ou Côtes du Roussillon « Cuvée Etienne Malis » 2021
ou Madiran « Fruits Noirs » 2018

Eaux ⇒ Plancoët / Badoit

Café / Thé / Infusion

Les vins seront choisis en accord avec les plats.

Pour information : Forfait sans apéritif 11€/pers

Possibilité d'amener votre vin moyennant un droit de bouchon de 10 €/ bouteille ouverte et servie.

Pour information, nous proposons deux menus enfants :

Menu à 14 € avec entrée + plat + dessert + un jus de fruit

Menu à 12 € avec plat + dessert + un jus de fruit

Entrées : Terrine de Pâté ou salade de Tomate ou rosace de Melon (selon saison) ou Saumon fumé

*Plats : Escalope de volaille à la crème, steak ou steak haché, poisson
avec pommes de terre sautées, petits légumes, frites, purée, pâtes...*

Desserts : Glace ou le même dessert que les adultes

Il est aussi possible de faire le même menu que les adultes en demi-portion et par conséquent à moitié prix