

Variation gourmande

Entrée + poisson ou viande + dessert ⇒ 24,50 €

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert ⇒ 28,00 €

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 32,50 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 37,00 €

(Boissons non comprises)

Nos entrées

Mousseline de Saumon légèrement fumée, Rémoulade de Céleri et Pommes Granny-Smith, crème citronnée

Tartelette de Sôt-l'y-laisse de Dinde confits en persillade, méli-mélo de salade et sa vinaigrette de pomme

Nos poissons

Pavé de Cabillaud poêlé sur la peau, Rizotto et son velouté de Chou-fleur

Filet de Rouget Barbet cuit au four, Graines de Sarazin aux petits légumes et son fumet monté en persillade

Nos viandes

Filet mignon de Porc rôti, Aumônière de légumes de saison et sa sauce à l'Ananas

Le Faux-Filet de Boeuf rôti entier, Gâteau de Pommes de terre et Courge, 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 Mangue et sa Minestrone de fruits frais, coulis fruits de la Passion

Douceur Poire / Caramel et sa crème Anglaise à la Vanille

Omelette Norvégienne (2 parfums au choix)

Gâteau de « Sarah » (délice chocolat noir sur un croquant pailletine)

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

Délice aux trois chocolats et son coulis fruits rouges

Pièce montée (5 choux par personne)

Variation au Fil de l'Eau

Entrée + poisson ou viande + dessert ⇒ 29,00 €

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

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 37,50 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 42,00 €

(Boissons non comprises)

Nos entrées

Filets de Rougets Barbet cuit au four, Taboulé aux agrumes et son beurre Citron / Orange
Croustillant de cuisse de Canard confite aux épices douces, méli-mélo de salade et son beurre persillé

Nos poissons

Filet de Daurade Royale cuit sur la peau, Riz Basmati et petits légumes, velouté de Carotte
Pavé de Sandre rôti à l'Andouille de Vire, Purée de Pomme de terre à l'ancienne et son jus au Cidre

Nos viandes

Joue de Bœuf braisée au vin rouge, méli-mélo de légumes de saison et son jus de cuisson réduit
Quasi de Veau rôti « minute », Clafoutis Citrouille / Châtaigne et son jus parfumé à la liqueur de Châtaigne

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 Mangue et sa Minestrone de fruits frais, coulis fruits de la Passion
Douceur Poire / Caramel et sa crème Anglaise à la Vanille
Omelette Norvégienne (2 parfums au choix)
Gâteau de « Sarah » (délice chocolat noir sur un croquant pailletine)
Le Mayennais : Douceur Pommes-Chocolat Noir, sauce caramel au beurre salé
Délice aux trois chocolats et son coulis fruits rouges
Pièce montée (5 choux par personne)

Variation gastronomique

Entrée + poisson ou viande + dessert ⇒ 37,00 €

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert ⇒ 40,50 €

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 45,00 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 50,00 €

(Boissons non comprises)

Nos entrées

*Ballotin de Foie-Gras de Canard « maison », Chutney de Pomme aux fruits secs et son acéto
St-Jacques et Gambas marinées (servies tièdes), salade de Quinoa aux fruits exotiques et sa vinaigrette de Mangue*

Nos poissons

*Filet de Bar Sauvage poêlé, Mousseline de Butternut et son fumet monté en persillade
Noix de Coquille Saint-Jacques poêlées « minute », Flan de légumes et son beurre blanc au Cidre*

Nos viandes

*Filet de Boeuf cuit entier au four, poêlée Campagnarde et sa sauce Foie-Gras
La Souris d'Agneau braisée au four, Légumes de saison et son jus réduit aux herbes aromatiques*

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 Mangue et sa Minestrone de fruits frais, coulis fruits de la Passion
Douceur Poire / Caramel et sa crème Anglaise à la Vanille
Omelette Norvégienne (2 parfums au choix)
Gâteau de « Sarah » (délice chocolat noir sur un croquant pailletine)
Le Mayennais : Douceur Pommes-Chocolat Noir, sauce caramel au beurre salé
Délice aux trois chocolats et son coulis fruits rouges
Pièce montée (5 choux par personne)*

*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 12 € 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 » 2017
ou Chenin Privilège « Drouet » 2017
ou Vin doux des Landes « Sables Fauves » 2015

Vin rouge ⇒ Bordeaux « Château Vieux Busquet » 2016
ou Côtes du Roussillon « Cuvée Etienne Malis » 2017
ou Saint-Chinian « Les Chanterelles » 2016

Eaux ⇒ Plancoët / Badoit

Café / Thé / Infusion

Les vins seront choisis en accord avec les plats.

Pour information : Forfait sans apéritif 8€/pers

Pour information, nous proposons deux menus enfants :

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

Menu à 10€ avec plat + dessert + un jus de fruit

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

*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