

Variation gourmande

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

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert ⇒ 33,00 €

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 37,00 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 43,00 €

(Boissons non comprises)

Nos entrées

*Rillettes de Cabillaud aux herbes fraîches et sa Crème à la Moutarde à l'ancienne
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 Saumon cuit sur la peau, Flan de légumes de saison et son beurre blanc*

Nos viandes

*Filet mignon de Porc rôti, Gratin de Pommes de terre et Courgette et sa sauce forestière
Le Bas de Carré de Veau confit au four, Méli-mélo de légumes et son jus de cuisson réduit*

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
Duo Pomme-Caramel, Billes de Pomme caramélisées, coulis Pomme et coulis Caramel au beurre salé
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 ⇒ 35,50 €

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

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 44,50 €

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

(Boissons non comprises)

Nos entrées

*Cromesquis de Chèvre frais Mayennais, Magret de canard fumé, Tomates cerises, Radis et Copeaux de Chèvre sec
Aumônière de Thon Rouge, Mousse d'Avocat et Chair de Crabe, Sauce Chimichurri*

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

*L'épaule d'Agneau confite au four, émincé de légumes de saison et son jus de cuisson réduit
Le Faux-Filet de Bœuf rôti entier au four, Gratin Dauphinois, sauce Marchand de vin*

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
Duo Pomme-Caramel, Billes de Pomme caramélisées, coulis Pomme et coulis Caramel au beurre salé
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 ⇒ 46 €

Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert ⇒ 51 €

Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 54,50 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 61,50 €

(Boissons non comprises)

Nos entrées

*Ballotin de Foie-Gras de Canard « maison », marmelade de pomme aux fruits rouges et son acéto
Comme un Paris-Brest, Chantilly Mascarpone au Citron Jaune, Saumon fumé et Gambas marinées*

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
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
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 Mirfliton, émulsion à la menthe
Douceur Framboise-Citron et son coulis fruits rouges
Duo Pomme-Caramel, Billes de Pomme caramélisées, coulis Pomme et coulis Caramel au beurre salé
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 16 € 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 » 2023
ou Chenin « Privilège » Drouet 2024
ou Vin doux du Périgord « Sans Dessus Dessous » 2022

Vin rouge ⇒ Bordeaux « Château Vieux Busquet » 2022
ou Côtes du Roussillon « Cuvée Etienne Malis » 2022
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 12€/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 15 € avec entrée + plat + dessert + un jus de fruit

Menu à 13 € avec plat + dessert + un jus de fruit

Entrées : Terrine de Pâté ou Salade de Tomate ou Rosace de Melon ou Saumon fumé « maison »

*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