Menus de Groupe

Entrée, plat et dessert identiques pour tout le groupe

ARUM	ROSE	TULIPE	IRIS
Salade de chevre chaud ou Mousse de foie de canard et Jambon de pays	Rillettes de poisson maison et Crevettes roses ou Filet de lieu noir Dieppoise ou Assiette paysanne, saucisse de Molene	Saint Jacques au curcuma, julienne de legumes et feuillete croustillant ou Assiette Gourmande (+ 1€) Foie gras, jambon cru et Spice cake ou Tartare de saumon fume et de saumon frais, creme fouettee ou Plateau de fruits de mer (+6 €/pers)	Brochette de Saint Jacques a l'armoricaine ou Crabe et Langoustines ou Assiette Gourmande ou Plateau de Fruits de Mer (+3 €/pers) Tourteau ou araignée suivant arrivage – huîtres n°3 – Langoustines -Crevettes – Bigorneaux – Palourdes
Filet de Lieu noir dieppoise ou Escalope de dinde a la creme ou Jambon fume et grille a la moutarde ancienne	Filet Mignon confit a l'orange ou Pave de Saumon au beurre blanc ou Cuisse de canette aux pommes et au cidre	Cuisse de canard confite ou Filet de lieu jaune au Chorizo ou Gigot d'agneau de 7 heures (pour 10 pers minimum)	Noix de veau Braisee Sauce Forestiere (pour 10 pers minimum) ou Bar roti au beurre blanc (+2€) ou Emince de magret de canard aux fruits rouges
Ile Flottante ou Dame blanche glace vanille, chocolat chaud et chantilly ou Dessert menu a 29 ou 36 (suppl. 3.50 € / pers)	Choux et glace vanille, façon profiteroles au chocolat ou Tarte tatin tiede et sa boule vanille ou Dessert menu a 29 ou 36 (suppl. 2.00 € / pers)	Coupe Melba ou William's poire et chocolat* ou Fraisier (de Mai a Sept) Framboisier*	Coupe Melba ou Feuillantine Chocolat * ou Fraisier (de Mai a Sept) Framboisier*
Cafe Eau Minerale ¼ Vin rouge ou rose	Cafe et Eau Minerale Muscadet sur lie Bordeaux rouge	Cafe et Eau Minerale Muscadet sur lie Bordeaux rouge	Cafe et Eau Minerale Muscadet sur lie Bordeaux rouge
19,50 € Boissons comprises	24,50 € Boissons comprises	29,00 € Boissons comprises	36,00 € Boissons comprises