



Mise en bouche Mini St jacques à la fondue de poireaux

Entrée Emietté de crustacés sur brunoise de légumes et crème parfumée au pesto (crabe, langoustine, médaillon de homard, écrevisse)

ou

Carpaccio de mignon de porc mariné aux épices, sur lit de lentilles corail

ou

Les trois foies gras en harmonie de brioche , baguette tradition et pain d'épices, chutney de figues (foie gras chocolat épicé, foie gras aux 5 baies et sel de Guérande et foie gras nature)

Poisson Filet de bar sur flan de fenouil sauce anisée tagliatelles de légumes frais

ou

Dos de cabillaud au beurre blanc sur son écrasé de carottes

- Pause fraîcheur -

Plat chaud Mignon de veau sur croute de mendiant, quenelle de pomme de terre à la crème de balsamique à la truffe, duo de navets et tomates parfumés à l'ail

ou

Tournedos de canard aux griottes

ou

Poularde de Bresse au champagne et aux cèpes

Fromage Buffet de 6 fromages affinés, raisins frais, chutney, beurre et salade

Dessert À définir avec notre pâtissier

Café & Chocolat

