

**MENUS
RECEPTION**
Service compris

Entrées froide

- *Marbré de foie gras & Champignons
petit Pain, marmelade Pomme Figue
ou
- *Périgourdine de Magret fumé
asperge & Terrine de Canard
ou
- *Salade en chaud-froid craquant
de Crevettes & Noix de Pétoncles

Entrées chaude

- *Caquelon & feuilleté
d'écrevisses à l'étuvée d'endives
ou
- *Tarte fine au filet de Saumon
& légumes verts sauce riesling
ou
- * Pastilla de Canard aux Amandes
Sauce miel & 4 épices

Plats

- * Pièce de Veau rôti
émulsion au Chorizo
ou
- * Confit de Bœuf de Pontivy
jus au Thym
ou
- *Filet Mignon de Porc
sauce graines de Moutarde

Fromages

- *Assortiment de Fromages
& sa Salade de saison

Desserts

- *Entremet aux deux Chocolats
crème aux grains de Vanille
ou
- *Parfait au Nougat
tuile craquante & Fruits rouges
ou
- *Miroir aux fruits de la passion
chips d'ananas & coulis de Framboises
oooooooo
- *Pains spéciaux
*Café & chocolat pétillant

Menu 1 entrée : 36.00 €

Menu 2 entrées : 46.00 €

Entrées froide

- *Opéra Foie Gras & Artichaut
croustillant Pain d'épices
ou
- *Pousses de Salades Saumon fumé
terrine & petits blinis
ou
- * Assiette Terre & Mer
verrine & Pain sésames

Entrées chaude

- * Dos de Cabillaud
& Risotto aux fruits de mer
ou
- *Filet de Rouget
aux petits légumes confits
ou
- *Filet de Dorade Royale
aux petits légumes de saison

Plats

- *Filet de Canard en Croustillant
sauce Bordelaise
ou
- *Moelleux de Pintade rôti
& crème de Morilles
ou
- * Ballottine de Volaille
farci aux Ecrevisses sauce suprême

Fromages

- *Assortiment de Fromages
& sa Salade de saison

Desserts

- *Dôme Nougat cœur Mandarine
finger meringue & crème Noisettes
ou
- *Tartelette Fine au Chocolat tiède
sorbet & brochette de fruits
ou
- *Délice Mirabelle
tuile craquante & crème Bergamote
oooooooo
- *Pains spéciaux
*Café & chocolat pétillant

Menu 1 entrée : 40.00 €

Menu 2 entrées : 52.00 €

LB