



Nos Menus Groupes.

Tous nos plats sont réalisés à base de Produits frais de saison et uniquement sur commande.

**** CONDITIONS MENUS GROUPES**

Nos propositions de menus vous sont données à titre indicatif pour **un minimum facturé de 10 personnes.**
Nos prix sont nets (menu + apéritif + vin 1 bt/4 pers + café) : salles, taxes et service compris.
Tout changement dans les menus entraînera un supplément.
Tout menu **(de l'entrée au dessert)** devra être arrêté à l'avance et sera au minimum facturé sur la base du forfait.
Tous nos prix sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.
Cependant, ils sont garantis pour les réservations avec arrhes.
Afin de garantir votre réservation, nous vous demandons de nous verser des arrhes.
Nous vous demandons au moment de la réservation de nous indiquer un nombre de participants à titre indicatif.
Ce nombre devra être confirmé précisément au moins **48 heures à l'avance**, ce dernier chiffre étant retenu comme base de facturation en cas d'annulation de couverts.
Annulation : En cas d'annulation d'une réservation, les arrhes restent acquises.
Pour la location de salle pour vos réunions, nous contacter pour nos options tarifaires.



Menu à 26,00 € ou Menu à 31,50 € avec fromages. **

(servi midi et soir du mardi au vendredi hors jours fériés)

1 verre d'Apéritif maison (offert) - 1 verre de Vin – Carafe d'eau - 1 Café.

Ballottine de Volaille au Cumin et Lard fumé.
ou Escalopine de Saumon au Vinaigre Balsamique.

Pavé de Poisson (selon arrivage) en risotto de Blé et Coquillage.
ou Brochette de Joes de Cochon caramélisée au Miel et Soja.

Biscuit roulé aux Noisettes torréfiées et Chocolat au Lait.
ou Gratin tiède et onctueux aux fruits du moment.
ou Gâteau avec présentation devant vous aux Fruits ou Chocolat (suppl. 3,50 €/pers.)



Menu à 35,00 € ou Menu à 40,50 € avec fromages. ** (hors jours fériés)

Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Carafe d'eau – Café ou Infusion.

Rissoles de Saumon fumé aux Herbes, velouté onctueux.
ou Tarte fine aux dés de Pintade et Champignons.

Notre arrivage de la mer en « Paëlla ».
ou Fondant de Bœuf, Tortilla aux Shii-Takés de Carentoir.

Brownie aux Noix et sa Mousse au Chocolat au lait et caramel salé.
ou Bavaroise légère à l'Ananas et Mangue, Sorbet au Lait de Coco.
ou Gâteau avec présentation devant vous aux Fruits ou Chocolat (suppl. 3,50 €/pers.)





Menu à 40,00 € ou Menu à 45,50 € avec fromages.**
Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Plancoët - Badoit – Café ou Infusion.

*Fruite fumée, Cheveux d'Ange et Sarrasin grillé au Curcuma.
ou Chantilly de Foie Gras de Canard, Brioche tiède.*

*Dos de Lieu Jaune rôti, Patates douces aux zestes d'Oranges.
ou Caille fermière d'Olivier Renault, Polenta de Maïs au Chorizo.*

*Feuilletée d'Amande à l'Ananas, Sorbet Chocolat Noir à la Lavande.
ou Macaron au Grué de Cacao et caramel breton, Sorbet aux Noisettes Torréfiées.
ou Gâteau avec présentation devant vous aux Fruits ou Chocolat.*



Menu à 45,00 € ou Menu à 50,50 € avec fromages.**
Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Plancoët - Badoit – Café ou Infusion.

*Brochette de Queues de Gambas à la badiane.
ou Nid craquant au Magret fumé et Foie Gras de Canard.*

*Bar sauvage croustillant poêlé sur sa peau, tube de Coppa.
ou Carré d'Agneau en croûte de flocons d'Avoine.*

*Kadaïf d'Ananas dorés, Sorbet au Lait de Coco.
ou Fine Tarte sablée au Kasha, crème glacée à la Vanille.
ou Gâteau avec présentation devant vous aux Fruits ou Chocolat.*



Menu à 50,00 € ou Menu à 55,50 € avec fromages.**
Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Plancoët - Badoit – Café ou Infusion.

*Raviolis à la Chair de Tourteaux, crémeux de Roquette.
ou Filet de Rouget au plat, émulsion à l'huile de Truffe.*

*Pavé de Lotte au Lard Fumé, crémeux à l'Essence de Soja.
ou Filet de Bœuf en croûte de feuilletage et Champignons. (mini. 9 pers.)*

*Moelleux chaud, cœur coulant au Chocolat Noir.
ou Kouign Amann et son Sorbet au lait de Noisettes.
ou Gâteau avec présentation devant vous aux Fruits ou Chocolat.*



Menu à 55,00 € ou Menu à 60,50 € avec fromages.**
Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Plancoët - Badoit – Café ou Infusion.

*Wok de Homard bleu aux Nouilles Chinoises, Yuzu et Cébettes.
ou Rissoles de Foie Gras de Canard, émulsion à la crème de Cassis.*

*Filet de Turbot sauvage rôti, jus émulsionné à l'huile de Truffe.
ou Pigeonneau de Pays cuit en cocotte, crème de Morilles.*

*Balade gourmande sucrée du Chef.
ou Gâteau avec présentation devant vous aux Fruits ou Chocolat.*