



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, salles, taxes et service compris. (menu + apéritif + vin 1 bt/4 pers + eau 1 bt/3 pers. + café ou infusion)
 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 29,00 € ou Menu à 35,00 € 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.

Mousse aux Foies de Volaille et Toasts grillés.

ou Aiguillette de Saumon, crémeux de Betterave Framboise.

Dos de Poisson du marché, Risotto au Kasha.

ou Confit de Jambon de Porc aux Raisins secs et Champignons, pulpe de Patates douces.

Mousse au Chocolat au Lait et caramel au Beurre salé, sorbet au Lait de Coco.

ou Ananas rôti à la Badiane et Miel et son sorbet.

ou Gâteau d'anniversaire aux Fruits ou Chocolat (suppl. 3,50 €/pers.)(pour l'ensemble de la table)



Menu à 38,00 € ou Menu à 44,00 € avec fromages. ** (hors jours fériés)

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

Croque moussoux au Saumon et Herbes, sauce Teriyaki au Sésame.

ou Chausson feuilleté au Jambon cru et Emmental, sauce Soja.

Pavé de la Mer à l'Andouille Bretonne, Sarrasin et Perles du Japon.

ou Magret de Canard en Aiguillettes, crème de Lard fumé et Carottes.

Croustillant à la crème d'Amande et Poire, Sorbet Chocolat Noir.

ou Rocher à la Chair de Noix de Coco et son Sorbet.

ou Gâteau d'anniversaire aux Fruits ou Chocolat (suppl. 3,50 €/pers.)(pour l'ensemble de la table)





Menu à 43,00 € ou Menu à 49,00 € avec fromages. **

Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Plancoët – Plancoët bulles – Café ou Infusion.

Tortilla au Haddock fumé, vinaigrette Chinoise.
ou Ravioles de Foie Gras, Velouté onctueux.

Lieu Jaune caramélisé au Chorizo et Coquillages.
ou Poitrine de Pintade au Curry Noir.

Eclair aux Pralines et son crémeux, Sorbet au Lait de Pistache.
ou Coque fine, cœur fruité, Mousse au Lait, Sorbet aux Noisettes Torréfiées.
ou Gâteau d'anniversaire aux Fruits ou Chocolat. (pour l'ensemble de la table)



Menu à 48,00 € ou Menu à 54,00 € avec fromages. **

Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Plancoët – Plancoët bulles – Café ou Infusion.

Brochette de Queues de Gambas à la badiane.
ou Foie Gras de Canard mi-cuit au Torchon, Brioche dorée.

Dos de Cabillaud croustillant poêlé sur sa peau, tubes de Coppa
ou Carré d'Agneau rôti, croûte de Wasabi et Poire dorée.

Kadaïf d'Ananas doré, Sorbet au Lait de Coco.
ou Fine Tarte sablée au Chocolat Noir, crème glacée à la Vanille.
ou Gâteau d'anniversaire aux Fruits ou Chocolat. (pour l'ensemble de la table)



Menu à 53,00 € ou Menu à 59,00 € avec fromages. **

Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Plancoët – Plancoët bulles – Café ou Infusion.

Raviolis à la Chair de Tourteaux et son crémeux de Saison.
ou Filet de Rouget au plat, émulsion à l'huile de Truffe.

Bar sauvage doré au Vinaigre Balsamique.
ou Tournedos de Veau caramélisé au Lait de Coco et Cacahuètes.

Moelleux chaud, cœur coulant au Chocolat Noir, Sorbet aux Fruits de la Passion.
ou Financier aux Noisettes torréfiées, Sorbet à la Grenade.
ou Gâteau d'anniversaire aux Fruits ou Chocolat. (pour l'ensemble de la table)



Menu à 58,00 € ou Menu à 64,00 € avec fromages. **

Apéritif – Vin Blanc – Vin Rouge – Plancoët – Plancoët bulles – Café ou Infusion.

Vol au Vent au Homard, Jus de Tête crémeux.
ou Noisettes de Ris de Veau, Semoule au Lait et Jus de Persil.

Turbot sauvage rôti, Huitre chaude au Champagne.
ou Médallions de Filet de Bœuf, comme un Gibier, Pak Choi et pulpe Truffé. (minimum 8 pers.)

Balade gourmande sucrée du Chef.
ou Gâteau d'anniversaire aux Fruits ou Chocolat. (pour l'ensemble de la table)