Menu groupe « Printemps-Été 2025 »

Menu unique pour l'ensemble des invités et servi tous les jours...midi et soir à partir de 14 personnes
2 salles pour vous accueillir (privatisées à partir de 17 menus adultes), réservation au 02 43 53 29 43

FORFAIT BOISSONS et OPTIONS…

Cocktail avec alcool (nous consulter), rillettes et croûtons ou 3 toasts + Tarani blanc + Bordeaux rouge + café / infusion...12€
Kir pétillant ou cocktail de jus de fruits, rillettes et croûtons ou 3 toasts + Tarani blanc + Bordeaux rouge + café / infusion...10€
Tarani blanc + Bordeaux rouge + café ou infusion...8€
Crémant de Loire avec le dessert (10cl)...2€ par personne...Champagne à la bouteille...(voir carte des vins)
Trou normand 1 seul choix...(pomme, poire, mangue, passion)...3€50...vous apportez l'alcool...2€50
Eau plate ou pétillante (la bouteille d'un litre)...5€
Carafe d'eau...gratuite

LES ENTREES…

Dégustation de 3 petites entrées gourmandes terre et mer (Foie gras, Brochette de gambas Fagot d'asperges au saumon fumé)...15€
*Médaillons de lottes sauce câpres + 1 garniture au choix...15€
*Filet de Dorade Royale ou de Bar au coulis de poivron doux + 1 garniture au choix...14€
*Brochette de noix de Saint-Jacques (3) et queues de gambas (2) sauce Lucifer + 1 garniture au choix...13€
*Pavé de cabillaud ou truite de Parné sur Roc lardé au saumon fumé +1 garniture au choix...13€
Médaillon de foie gras, toast, chutney et petite salade…10€
Roulade de filet de saumon aux asperges...10€
Escalope de foie gras, fraises rôties et sauce aigre-douce...10€
Feuilleté d'asperges au coulis de homard...10€
Salade de magret fumé aux perles de melon ....7€
Terrine de truite mayennaise (fraîche et fumée) sauce cocktail, salade au jus d'agrumes...7€
Pavé de lieu noir sauce citron + 1 garniture au choix...7€

LES PLATS avec 2 garnitures du moment... Plat pris en plat unique (sans entrée)…+2€
Tournedos de filet de bœuf français façon Rossini (pain de mie, filet de bœuf, escalope de foie gras, sauce jus de truffe)...28€
Pavé de filet de bœuf français sauce brisures de morilles ou béarnaise (1 seul choix de sauce possible)...22€
Pavé de rumsteck français sauce poivre vert ou estragon (1 seul choix de sauce possible)...18€
Quasi de veau sauce cidre ou sauce brisures de morilles (1 seul choix de sauce possible)...18€
Suprême de pintade au magret fumé sauce Pineau des Charentes ou sauce pêche (1 seul choix de sauce possible)...18€
Filet mignon de porc français sauce foie gras ou au Pommeau du Maine (1 seul choix possible)...18€
Cuisse de canard confite sauce Espelette...18€
Brochette de filets de cailles (4) lardés aux abricots secs...18€
Roulade de volaille farci, crème des sous bois...12€
Tranche de paleron de bœuf français cuit 16h sauce estragon...12€
Joues de porc moelleuses sauce moutarde de Meaux...12€
*Poissons des entrées choisis en plat (quantité x 1,5)…+3€

LES FROMAGES avec salade verte (option demandé après le plat à chacun des invités)

Assiette de 2 fromages et salade...3€
Assiette de 3 fromages et salade...4€
Tartine de brie gratiné au miel et thym, salade verte...4€50

LES DESSERTS EN GÂTEAU avec si vous le souhaitée...décor, âge, joyeux anniversaire, sujet baptême, communion...
Pièce montée avec décor et nougatine (le choux) 2€50...€
Omelette norvégienne vanille flambée (biscuit cuillère, sirop à l'alcool d'orange, glace, meringue)...7€
Périgourdin au chocolat sauce grains de café (biscuit, mousse chocolat, brisures de noix)...7€
St Honoré (fond de tarte feuilletée, crème à St Honoré, choux)...8€
Caramélier (biscuit, mousse caramel, pommes rôties, nougatine)...7€
Délice aux 3 chocolats (biscuit, 3 mousses chocolat au lait, noir, blanc)...7€
Pavlova aux fruits frais (meringue, crème vanille, fruits frais) ...7€
Capitole meringué (fond biscuit, bavaroise vanille, framboises, meringue)...7€
Breton (biscuit amande croustillant, mousse caramel au beurre 1/2 sel)...7€
Baba au rhum aux fruits du moment (savarin, chantilly, salade de fruits frais)...7€
Macaron framboise (macaron, framboise, crème mousseline)...8€
Mango (biscuit, mousse mangue, coulis gélifié, crème citron)...8€
Saline (biscuit dacquoise, biscuit chocolat, crème brûlée chocolat, mousse chocolat au lait, mousse caramel 1/2 sel)...8€
Fraisier (biscuit génoise, crème mousseline, fraises)...7€
Tarte biscuitée Tutti Frutti (fond en biscuit, crème mousseline, plein de fruits frais du moment)...7€
Paris Brest (couronne de pâte à choux, crème mousseline au pralinée, amandes)...7€
Assiette de 3 desserts par personne avec (1 dessert de cette liste + 2 autres petits desserts à voir)...9€

ENFANTS

1/2 tarif + 2€...même repas que les adultes avec le tarif divisé par 2...
Saucisson sec ou œuf dure mayonnaise carotte râpé ou melon (pendant la saison)...2€
Steak haché ou poisson du moment avec frites ou légumes du moment ou pâtes...6€
Glace 2 boules ou dessert du repas en 1/2 portion...3€
Carafe d'eau...gratuite
Forfait sodas ou jus de fruits ou eau grenadine ou fraise ou menthe...3€

Menu groupe « Automne - Hiver 2025 »

MENU IDENTIQUE pour l'ensemble des invités, servi tous les jours...midi et soir à partir de 14 personnes
2 salles pour vous accueillir (privatisées à partir de 17 menus adultes), réservation au 02 43 53 29 43

FORFAIT BOISSONS et OPTIONS…

Cocktail avec alcool (nous consulter), rillettes et croûtons ou 3 toasts + Tarani blanc + Bordeaux rouge + café / infusion...12€
Kir pétillant ou cocktail de jus de fruits, rillettes et croûtons ou 3 toasts + Tarani blanc + Bordeaux rouge + café / infusion...10€
Tarani blanc + Bordeaux rouge + café ou infusion...8€
Crémant de Loire avec le dessert (10cl)...2€ par personne...Champagne à la bouteille...(voir carte des vins)
Trou normand 1 seul choix...(pomme, poire, mangue, passion)...3€50. Si vous apportez l'alcool…(-1€)
Eau plate ou pétillante à la demande des convives (la bouteille d'un litre)...5€
Carafe d'eau...gratuite

LES ENTREES…

Dégustation de 3 petites entrées froides terre et mer (Foie gras, Saumon en gravlax, rillettes de St Jacques)...15€
*Tournedos de lottes sauce aux câpres, julienne carotte/courgette...15€
Brochette de Noix de St Jacques (80g/90gr), beurre d'orange, fondue de carottes et endives...15€
Queues de langoustines lardées en habit vert (5), beurre nantais...15€
*Dos de cabillaud lardé au saumon fumée, flan de carottes à la ciboulette...12€
Roulade de filet de truite mayennaise farcie au poireau...11€
Médaillon de foie gras, toast, chutney et petite salade…10€
Pavé de saumon rôti au beurre d'orange ou d'estragon, flan de carotte...10€
Bouchée à la reine aux fruits de mer sauce safran...8€
Salade de magret fumé aux poires rôties...7€
Mousseline chaude de truite mayennaise, aux petits légumes, sauce vin blanc à la ciboulette...7€

LES PLATS avec 2 garnitures du moment... Plat pris en plat unique (sans entrée)…+2€
Tournedos de filet de bœuf français façon Rossini (pain de mie, filet de bœuf, escalope de foie gras, sauce jus de truffe)...28€
Tournedos de filet de bœuf français sauce brisures de morilles ou Bordelaise (1 seul choix de sauce possible)...22€
Filet de bar au beurre blanc citronné et aneth (1 seul choix possible)...18€
Pavé de boeuf français sauce poivre vert ou estragon (1 seul choix de sauce possible)...18€
Quasi de veau cuit 12 h sauce cidre ou sauce brisures de cèpes (1 seul choix de sauce possible)...18€
Suprême de pintade lardé au magret fumé sauce raisin Pineau des Charentes...18€
Pavé de cerf snacké sauce au vin de mûre...18€
Épaule d'agneau cuite lentement 12h, jus au thym...18€
Cuisse de canard confite sauce Espelette...18€
Filet mignon de porc français sauce foie gras ou au Pommeau du Maine (1 seul choix possible)...15€
Joues de porc confites au cidre...14€
Fondant de volaille farci aux champignons et figues...12€
Tranche d'échine de porc cuite 12h sauce moutarde de Meaux...12€
*Poissons des entrées choisis en plat (quantité x 1,5)…+5€

LES FROMAGES avec salade verte (option demandé après le plat à chacun des invités)
Assiette de 2 fromages et salade...3€
Assiette de 3 fromages et salade...4€
Tartine de brie gratiné au miel et thym, salade verte...4€50

LES DESSERTS EN GÂTEAU avec si vous le souhaitée...décor, âge, joyeux anniversaire, sujet baptême, communion...
Pièce montée avec décor et nougatine (le choux) 2€50...€
Omelette norvégienne vanille flambée (biscuit cuillère, sirop à l'alcool d'orange, glace, meringue)...7€
Périgourdin au chocolat sauce grains de café (biscuit, mousse chocolat, brisures de noix)...7€
St Honoré (fond de tarte feuilletée, crème à St Honoré, choux)...7€
Caramélier (biscuit, mousse caramel, pommes rôties, nougatine)...7€
Délice aux 3 chocolats (biscuit, 3 mousses chocolat au lait, noir, lait)...7€
Pavlova aux fruits frais (meringue, crème vanille, fruits frais) ...7€
Capitole meringué (fond biscuit, bavaroise vanille, framboises, meringue)...7€
Breton (biscuit amande croustillant, mousse caramel au beurre 1/2 sel)...7€
Baba au rhum aux fruits du moment (savarin, chantilly, salade de fruits frais)...7€
Macaron framboise (macaron, framboise, crème mousseline)...8€
Mango (biscuit, mousse mangue, coulis gélifié, crème citron)...8€
Croustillant chocolat poire (croustillant, mousse chocolat, mousse poire caramel)...7€
Tarte biscuitée Tutti Frutti (fond en biscuit, crème mousseline, plein de fruits frais du moment)...7€
Paris Brest (couronne de pâte à choux, crème mousseline au pralinée, amandes)...7€
Assiette de 3 desserts par personne avec (1 dessert de cette liste + 2 autres petits desserts à voir avec le chef)...9€

ENFANTS

1/2 tarif + 2€...même repas que les adultes avec le tarif divisé par 2...
Saucisson sec ou œuf dure mayonnaise carotte râpé...2€
Steak haché ou nuggets ou poisson du moment du moment avec frites ou légumes du moment ou pâtes...6€
Glace 2 boules ou dessert du repas en 1/2 portion...3€
Carafe d'eau...gratuite
Forfait sodas ou jus de fruits ou eau grenadine ou fraise...3€