

---

**MENU à 43.50 €**

~ Foie gras / pomme & magret fumé

ou

~ Aumônière aux fruits de Mer à la crème de légumes

ou

~ Nem de sarrasin au Lieu  
& son coulis de crustacés

~ Filet mignon au Chouchen

ou

~ Confit de cuisse de canard

ou

~ Filet de Bar sauce au citron

Gratin Dauphinois ou Gratin Sarladaise ou Tatin de tomates cerise  
ou Fondant tomate / basilic ou Cube de patate douce & oignons confits  
( 2 au choix )

~ Duo de Fromages sur Mesclun

au choix : Chèvre, Brie, Emmenthal ou Comté

ou

~ Croustillant de Brie à la rhubarbe sur Mesclun

~ Dessert

Feuilletine au chocolat & Crémeux citron sur sablé Breton

~ Café

~ Pain, beurre, épices

---

**Cocktail – Buffet – Réception – Location de vaisselle**

---