
MENU à 48 €

~ **Filet de loup rôti à la bisque de crustacés**
fagot d'asperges vertes lardées & flan d'aubergines

ou

~ **Brochette de Lotte au Curry**
& ananas rôti

~ **Filet veau au coulis d'artichaut**

ou

~ **Filet de bœuf grand veneur (supplément de 3,00 €)**

ou

~ **Magret de Canard au Miel & à la pomme**

**Gratin Dauphinois ou Gratin Sarladaise ou Tatin de tomates cerise
ou Fondant tomate / basilic ou Cube de patate douce & oignons confits
ou Duo pomme de terre / vitelotte & bintje (2 au choix)**

~ **Trio de Fromages** sur Mesclun

Au choix : Chèvre, Brie, Emmenthal **ou** Comté

ou

~ **Croustillant de Brie à la Rhubarbe** sur Mesclun

ou

~ **Feuilleté de Chèvre rôti au miel** sur Mesclun

~ **Dessert**

Crèmeux citron sur sablé Breton, Croustillant au chocolat, ½ coque de macaron aux fruits rouges
Miroir Melba aux agrumes

~ **Café**

~ **Pain, beurre, épices**

Cocktail – Buffet – Réception – Location de vaisselle
