

Menu Brais

30.00€/pers hors vins
35.50€/personne vins inclus

Cocktail Maison et ses biscuits salés

Entrée au choix

- Artifice de la mer (*terrines de thon maison, rilette de saumon, rilette de maquereau, mayonnaise au curry, crevettes roses*)
- Nage de St Jacques à la Bretonne (*lardons, champignons, poireaux*)
- Fricassée d'écrevisses, fondue de poireaux/poivrons, duo de sauces
 - Croustillant de brie au bacon et mesclun de salade
 - Mi-cuit de foie gras Maison, chutney de figues (sup.+1.70€)

Plat au choix

- Goulache de bœuf aux épices douces
- Fondant de porc au miel d'acacia et bière
- Eventail de magret de canard, sauce au choix
 - Dos de cabillaud et sa sauce parfumée
- Pavé de Bœuf de l'Aubrac, beurre maître d'hôtel

Fromage au choix

- Rondes des 3 fromages
- Curé Nantais rôti miel
- Beignet de camembert au jambon de pays

Dessert au choix

- Trilogie Gourmande
- Tarte tatin à la pomme, glace vanille
- Mousse poire caramel au beurre salé
- Charlotte aux fruits rouges et son coulis
 - Profiteroles aux chocolats

Café ou thé



