

Menu à 42 €

Hors boissons
Entrée – Plat – Fromage – dessert

Mise en bouche du moment

Entrées

Saumon fumé par nos soins, crème aigrette, blinis à l'aneth, julienne de légumes marinés.

ou

Tartare de dorade aux pignons de pin, espuma citron, tuile dentelle au sésame.

ou

Œuf mollet frit, caviar d'aubergine au jambon sec et basilic, coulis de tomates et poivrons.

ou

Cannelloni de chèvre frais « d'Alexis Painchaud » et ricotta aux herbes,
pesto de roquettes, jeunes pousses, feuilleté caramélisé.

Plats

Dos de cabillaud rôti au basilic, crémeux carottes-passion, riz basmati aux brocolis, sauce au black curry.

ou

Pavé de veau, tarte tatin à l'échalote, réduction au pommeau du Maine,
écrasé de pommes de terre à la pomme caramélisée.

ou

Filet de bar cuit à l'unilatéral, risotto de « sequoi'iette » aux légumes de saisons,
crumble au sésame et émulsion au citron yuzu.

ou

Carré de cochon cuit en basse température, moelleux de pommes de terre au lard, oignon nouveau et carottes
de couleurs braisées au romarin, réduction de jus de cochon au poivre de Sichuan.

*Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.
Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec le chef.*

Menu à 49 €

Hors boissons
Entrée – Plat – Fromage – dessert

Mise en bouche du moment

Entrées

Gambas rôties, au beurre d'ail, wok de légumes au piment d'Espelette, émulsion au pain brûlé.

ou

Terrine de foie gras au Coteaux du Layon, chutney de fruits du moment, briochette toastée.

ou

Mille-feuille de crabe et crevettes aux poivrons parfumés au curry, copeaux d'ananas.

ou

Duo de viande fumées (filet mignon de porc et magret de canard), pickles de carottes, carpaccio de pommes, sauce vierge aux fruits secs, pain toasté.

Plats

Dorade royale juste snackée, mousseline de céleri à la pomme verte,
bouquet de carottes confites à la grenade, jus de viande.

ou

Saumon en pavé grillé, polenta crémeuse au chorizo, brunoise de légumes, émulsion tomate à l'aneth.

ou

Médaille de lotte, pressé de chou-fleur, palet de butternut rôti au romarin, bisque de langoustine.

ou

Filet mignon de porc au foin, écrasé de potimarron aux châtaignes, poêlée de champignons à l'ail, jus réduit.

ou

Noisette d'agneau, écrasé de patates douces, courgettes en carpaccio à l'huile de coriandre,
réduction épices orientales.

ou

Ballotine de volaille, duo de mousseline petit pois et pommes de terre,
compotée d'oignons rouges au miel, sauce poulette.

*Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.
Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec le chef.*

Fromages et Desserts

Fromages

Trio de fromages Mayennais, confiture maison, jeunes pousses.

ou

Nem aux deux fromages (vieux pané-camembert), mesclun, marmelade de pommes au poivre.

ou

Panna cotta au comté, coulis figues, mouillette de pain d'épices.

Desserts individuels

Palvova aux fruits rouges, chantilly verveine, sorbet fraise.

ou

Choux à la pistache, gelée de framboise, sorbet citron vert.

ou

Dôme au chocolat noir, biscuit au pralin, glace noix de coco.

ou

Mini crème brûlée, biscuit financier, compotée d'abricot au romarin et son sorbet.

ou

Sablé Breton, ganache montée aux deux chocolats, bille de poire pochée à la vanille.

ou

Ile flottante, crème anglaise au Bailey's, moelleux au café.

ou

Finger acidulé, pain de gêne, crémeux citron, sorbet mojito.

Voici plusieurs propositions de gâteaux

Royal au chocolat – Paris-Brest – Fraisier – Framboisier – Forêt-noire –
Cheese cake au spéculos – Entremet passion-coco – Tarte chocolat framboise

Forfait boissons à 13 €

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.
About these menus, same choice for all of the guests

Forfait boissons à 13 €

½ bouteille d'eau / personne
Plate ou gazeuse

1/3 bouteille de vin / personne

Café, thé ou infusion
avec ses mignardises

Apéritifs

servi avec ses 3 tapenades

Kir vin blanc à 5 €

Flûte de crémant de Loire à 6 €

Kir impérial à 6 €

Cocktail maison à 6.5 €
(jus de fraise, crème de mûre et crémant de Loire)

Punch Maison à 6 €

Flûte de Champagne 9 €

Nos différentes propositions de vins pour le forfait à 13 €

Vin blanc :

- Pays d'oc « Camas chardonnay »
- Anjou « Coteaux du Layon »
- Touraine « Sauvignon de Touraine »
- Vallée du Rhône « Côtes du Rhône Parallèle 45 »
- Petit chablis, Bourgogne
- Caringole blanc, Domaine « La croix Belle », Pays d'Oc

Vin rouge :

- Pays d'Oc « Camas Cabernet Sauvignon »
- Anjou « Domaine de la Rochette »
- Saumur Langlois
- Touraine Gamay « Domaine de la Rochette »
- Château Alfa « La Bernade », Côte de Blaye
- Côtes du Ventoux, Vallée du Rhône
- Côtes du Rhône « Parallèle 45 »
- Caringole rouge, Domaine « La croix Belle », Pays d'Oc

Vin rosé :

- Pays d'Oc « Camas Pinot Noir »
- Vallée du Rhône « Tavel »
- Côte de Provence