

LES MENUS

MERCI DE CHOISIR UN MENU ET DES PLATS IDENTIQUES POUR TOUT LE GROUPE

FORMULE 1

Kir et ses amuse-bouche

Terrine de Lapin aux noisettes

ou

Feuilleté de Poisson aux épinards
et duxelle de Champignons, sauce beurre blanc

Filet de Dorade au jus d'olives noires

ou

Joue de Porc confite à la graisse de Canard

Assiette de Fromages

Tarte aux Poires et au Chocolat

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)
Café

FORMULE 2

Kir et ses amuse-bouche

Trilogie de la Mer en rillettes et ses algues de Choux rouges

ou

Croustillant de Canard aux Pommes
et son bouquet de Salade

Filet de Perche au Raifort

ou

Tête de Filet Mignon de Porc, sauce Moutarde à l'Ancienne

Assiette de Fromages

Crémet d'Anjou au coulis de fruits rouges

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)
Café

FORMULE 3

Cocktail Maison et ses amuse-bouche

Médaille de Saumon Fumé au chèvre frais et asperges vertes

ou

Feuilleté de Rillauds et sa compote d'oignons

ou

Déclinaison de Melon au Jambon de Vendée *

Pavé de Saumon à la crème de Poivrons doux

ou

Parmentier de Canard à la Vinaigrette de Noix

Assiette de Fromages

Entremets aux trois Chocolats et sa crème anglaise

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)
Café

* Entrée proposée en fonction de la saison

Possibilité d'un plat supplémentaire : 9 € par personne

La composition des menus et le tarif du plat supplémentaire sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année 2009-2010

Modalités de réservation, facturation et annulation : Voir page 17