



MENU SEMINAIRE

Le cocktail maison au Crément de Loire ou jus de fruit

L'ENTREE, au choix :

Entrée de saison

La douceur océane au haddock mariné, crevettes roses et écrevisses

La rosace de tomates et chèvre frais au basilic

L'enrubannée de jambon sec du terroir et carpaccio de foie gras de canard

LE PLAT, au choix :

Plate de saison

Le pavé de saumon rôti à l'huile d'olive, tagliatelles et beurre Nantais

Le panaché de poisson (selon arrivage)

Le magret de canard aux champignons du marché et pommes de terre dorées

La pièce du boucher grillée, sauce bordelaise, pommes de terre persillées

LE DESSERT, au choix :

Dessert du moment

Le fondant au chocolat et sa glace pistache et crème anglaise

Le sorbet mangue et sa farandole de fruits frais

Le clafoutis aux fruits de saison et glace vanille

La pièce montée (sup. 2 €/pers)

Café

Inclus : Vin blanc ou rouge* (1/2 bouteille par personne)

* Vin blanc ou rouge, 8cl



PRIX NET