

Menu Prestige

Assiette du chef

(Foie gras poêlé au sel de Guérande déglacé au vinaigre de framboises et jeunes pousses)

ou

Trilogie Nordique

(Saumon mariné à l'aneth, verrine fumée fromage ail et fines herbes, médaillon de saumon aux St Jacques)

Délice de St Jacques sur son lit de julienne de légumes flambée au Noilly Prat

ou

Lotte et son beurre blanc nantais

ou

Filet d'espadon à la crème d'oseille

Trou normand

½ magret farci aux morilles

ou

Noix de veau sauce cèpes

ou

½ pigeon rôti et sa sauce aux raisins rouges

Trio de légumes

Pélarдон à la fleur de thym à l'huile d'olive sur un lit de salade

Omelette norvégienne géante et pièce montée (traditionnelle, croix de gardian, double cœur)

ou

Gâteau pâtissier à étage

ou

Corne d'abondance avec présentation de fruits

Ou autre suggestion sur catalogue avec un supplément.