

**TARIF TTC PAR CONVIVE : 31.00 €**

**UNE ENTRÉE FROIDE AU CHOIX**

Mirliton de Foie Gras aux cranberries  
Et petite salade Florida aux agrumes, chutney Figue en verrine  
OU  
Portfeuille de Bar vapeur au tartare de St-Jacques,  
Terrine de Saumon Grawlass au Fromage Frais et Tartarine de Tomate,  
Perles Marines et Mousseline citron Vert



**UNE ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX**

Petite Lasagne de St-Jacques à la Mousseline de Daurade, Dos de Sandre  
Epinards feuille et coulis de Crustacés  
Ou  
Tarte fine de Lotte snackée et Fondue de légumes du Soleil,  
Sauce Maltaise à l'orange sanguine



**UN PLAT CHAUD AU CHOIX**

Pavé de Filet de Bœuf Rossini en Jalousie, jus de Veau à l'Estragon  
Ou  
Minute de Suprême de Pintadeau à la Duxelle de Champignons  
Et escalope de Ris de Veau, jus aux trompettes

Garniture d'accompagnement :  
« Chartreuse de Légumes des 4 Saisons »  
(Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive, tomate confite, Poêlé de Primeurs des Quatre Saisons)



**UN DESSERT AU CHOIX**

Macaron Géant Tutti Frutti, coulis passion et Carpaccio d'Ananas  
Ou  
Duo aux deux chocolats et Framboise en Coiffe Bretonne  
Ou  
« Le Jardin des Délices »  
2 présentations : En individuelle sur assiette présentée ou en multiportion, au buffet dressé à la fin du repas  
trio de gâteau nougat, opéra, mangue passion, profiterole - mignardises au fruit, coulis  
Avec variante sur demande

**PETITS PAINS**



**EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS**  
**PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIETES)**

Mesclun de salades, émulsion de basilic

Commande à partir de 5 personnes