

Menu mariage :

Entrées

- 14€ - *Carpaccio de Saint Jacques aux fruits des bois.*
- 9€ - *Cassolette de lard, pommes de terre, cidres et fromage, crème.*
- 6€ - *Velouté de pommes de terre et tranche de lard.*
- 12€ - *Coquillages farcis (1 huître, 4 moules, 4 palourdes).*
- 10€ - *3 Huîtres n°1 crumble de Sarrasin.*
- 14€ - *Foie gras et tranches briochées, champignons farcis, pommes caramélisées.*
- 10€ - *Carpaccio de truite aux agrumes.*
- 10€ - *Papillotes de brochet et légumes glacés.*
- 12€ - *Coquille Saint Jacques à la Nantaise.*
- 9€ - *Chaussons frits fromager sur lit de salade.*
- 9€ - *Nage d'écrevisses aux petits légumes.*
- 10€ - *Langoustines lardées, sauce fumée et ses frites de patates douces.*

Trou

- 3€ - *Trou breton au cidre.*
- 4€ - *Trou breton au lambic.*
- 4€ - *Trou normand.*

Plats

- 10€ - Cochon de lait et sa purée de châtaigne.
16€ - Cotriade, son duo de riz et ses graines grillées.
15€ - Pavé de cabillaud cuit à l'unilatéral, crème de basilic et légumes de saison.
12€ - Porc moelleux, purée de châtaigne et ses champignons forestiers.
15€ - Souris d'agneau confite et champignons forestiers.
15€ - Lotte à l'armoricaine.
17€ - Filet de bœuf en croûte et duxelles de champignons châtaigne.
16€ - Trilogie de la mer (couteaux, langoustes, sandres), sauce au vin blanc et riz.
14€ - Civet de daim.
12€ - Méchoui, pommes de terre rôties et purée de châtaigne.
15€ - Selle d'agneau confite et sa purée de patate douce.

Fromages

- 6€ - Assiette de fromages du terroir.

Dessert

- | | | | |
|---------|----------------------|----|-------------------------|
| 9€/pers | - Pièce montée. | 8€ | - Vacherin. |
| 8€ | - Royal chocolat. | 8€ | - Omelette norvégienne. |
| 8€ | - Fraisier. | 8€ | - Forêt Noire. |
| 8€ | - Trio de chocolats. | | |
| 8€ | - Bavarois. | | |
| 8€ | - Profiteroles. | | |

Vins et apéritifs

-Apéritifs aux choix...3

-Kir...2

-Kir pétillant...3

-Vins 1/2 bouteille...7

-Jus de fruit...3

-Café...1,5

Amuse bouche....1/pièce

Assortiment de canapés...3