

MENU GROUPE



Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité.

Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes sera fixé au plus tard 15 jours avec la date de venue.

LES ENTRÉES

MÉTAMORPHOSE DU FOIE GRAS

Lamelle de foie gras de canard aux épices et jeune poireau rôti en coque accompagnés d'une écume de foie gras. Fondue de pousses d'épinard, croustillant pain d'épices & sauce végétale à l'aneth.

LANGOUSTINES FUMÉES DE « BROcéLIANDE »

Langoustines marinées à cru à l'huile d'olive AOP fumées aux herbes magiques de Brocéliande accompagnées d'un tartare d'avocat et de pomme verte aux algues. Graines de sarrasin parfumées & iodées à la laitue de mer... Entrée servie, bien-sûr, avec une bisque de langoustine servie chaude...

LES PLATS

POISSON POËLÉ, POISSON D'OR

Filet de poisson de Loire poêlé au beurre de céleri branché et poivre vert salé des côtes. Écrasé de céleri boule cuit en croûte parfumé aux épices, fondue de céleri & de fenouil au citron confit comme garniture. Petit poisson d'or en gaufrette pour faire votre vœu...Sauce coriandre à la crème de soja.

CANARD CACAO... PAS SI VILAIN QUE CELA

Magret de canard servi rosé laqué aux baies de cassis, sauce liée au cacao grand cru. Compotée de potimarron aux chataignes parfumée à la vanille. Pomme de terre fondante & herbes fraîches pour accompagner.

LES DESSERTS

DOUCEUR CHOCOLATÉE WONKA

Cabosse chocolatée garnie d'une mousse Jivara et d'un cœur coulant à la framboise bicolore. Bâtonnets macaron et crémeux à la pistache intense pour accompagner un sorbet pur noir Taïnori... avec le fameux « ticket d'or » si convoité...

LA MONTAGNE & LE PAPILLON

Parfait glacé aux baies des montagnes avec un cœur crémeux aux fruits des bois & liqueur de Génépi, comme une montagne surmontée d'un délicat papillon... Sablé pressé aux fruits des bois et mousseux pâte d'amande pour accompagner un sorbet glacé à la mûre parfumé au surreau.