

## Composez le menu de votre choix

### Entrées froides

Terrine du chef aux foies de volaille.....	7€
Assiette de jambon de Vendée et coppa, confit d'oignons .....	9€
Rillettes de thon et son cake perdu au blé noir.....	9,50€
Fromage frais sur crumble œuf poché tuile de lard.....	9,50€
Pressé de foie gras au pain d'épices, chutney d'oignons.....	10€
Symphonie de saumon mariné, rillettes, tartare.....	11,50€
Saumon mariné et tempura de gambas, salade folle.....	12,50€
Salade périgourdine.....	12,50€
Pressé de tourteaux et crevettes aux aromates, espuma pomme verte.....	13€
Assiette du mareyeur .....	selon le cours
Homard grillé sauce corail ou mayonnaise .....	selon le cours

### Entrées chaudes

Nems de gésiers et pomme, crème d'oignons.....	7€
Feuilleté de fruits de mer à la crème curry.....	9€
Filet de maquereaux sur un cannelloni d'aubergine, légumes du soleil, jus balsamique.....	10€
Foie gras poêlé, poire caramel de porto.....	10,50€
Effilochés de confit de canard sur purée de patate douce, jus corsé à la betterave.....	12€
Tarte fine de légumes, rouget snacké, tuile au parmesan.....	12,50€
Brochette de Saint Jacques tomate cocktail, ... ..	13€

## Poissons

Opéra de saumon biscuit cumin, tomates.....	12,50€
Filet de cabillaud sur un écrasé de pomme de terre au chorizo, jus de viande.....	13€
Filet de bar poêlé sur purée de patate douce, chips de betterave.....	13,50€
Filet de sandre en matelote aux queues d'écrevisses.....	14€
Filet de Turbot jus crémé au Passoa et risotto coco.....	15€

## Viandes

Suprême de poulet jaune à la normande.....	11€
Joue de porc à la sauge et jambon cru.....	12,50€
Filet mignon de porc, crumble à la moutarde, crème.....	12,50€
Magret de canard sauce au choix ou aux pêches.....	14€
Pavé de veau, jus corsé sur lit de pleurotes et légumes.....	14€
Cuisse de canard confite pommes salardaises, salade.....	14,50€
Filet de canette farci aux cèpes.....	14,50€
Pavé de cerf sauce grand veneur et groseilles.....	15€
Carré d'agneau en croûte d'herbes et sauce au thym.....	15,50€
Filet de bœuf poêlé.....	16€

## Sauces et garnitures

Les sauces sont comprises dans le prix de vente ainsi que 2 garnitures.

Garniture supplémentaire.....1,50€

### Les sauces :

Pour les viandes :

- Poivre
- Forestière
- Porto
- Thym
- Cidre
- Marchand de vin
- Beurre maître d'hôtel
- Moutarde à l'ancienne

Pour les poissons :

- Beurre blanc
- Beurre aux agrumes
- Crème d'asperges vertes
- Américaine
- Pineau
- Hollandaise
- oseille

### Les garnitures :

- Pomme de terre grenailles et écrasé de pomme de terre
- Haricots verts
- Poêlé de champignons
- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Purée de patate douce
- Risotto crémeux
- Riz aux petits légumes
- Pomme darphin
- Tagliatelles
- Gratin de légumes à l'emmental
- Mousseline de panais (hors juillet et aout)
- Poêlé de légumes

**Trous normands**.....3€

Sorbet pomme et calvados

Sorbet citron et Limoncello

Sorbet passion et Passoa

Sorbet poire et liqueur de poire Williams

## **Fromages**

La ronde des pâturages .....3,50€

Croustillant de camembert au miel .....4€

Croustillant de petit breton aux pommes .....4,50€

Aumônière de fourme d'Ambert et poires .....5€

## **Desserts**

Entremet poire-caramel .....7€

Tiramisu .....7€

Omelette norvégienne .....7€

Framboisier .....7,50€

Dôme au chocolat et cœur crème brûlée.....7,50€

Douceur des îles .....8€

Fraisier (selon saison) .....8€

Croustillant au chocolat .....8€

Pièce montée (3 choux / personne) ..... 9€

# Formules Enfant

## Menu enfant

Jusqu'à 10 ans.....13€

Apéritif (jus d'orange et cola)

Assiette anglaise ou mousse de canard

Filet de poulet ou filet de poisson ou steak haché (frites ou haricots vert)

Glace surprise ou moelleux au chocolat ou ½ part du dessert adulte

Boissons

Ado : jusqu'à 14 ans

½ portion du menu choisi pour les adultes.....½ tarif

+7€ pour l'apéritif avec toast froids et chauds et boissons pendant le repas

## Menu enfant & ado : formule retour ou à thème

Repas identique adulte : .....½ tarif

## Formules cocktails

Pour votre cocktails & vin d'honneur, nous vous proposons notre formule sous forme de buffet pendant 1 heure maximum.

Elle comprend :

- 2 verres par personne
- gâteaux apéritif
- 2 canapés froids / pers
- 2 feuilletés chauds / pers

**Formule : .....6 € / personne**

Apéritif : Kir cassis au vin pétillant

Soda & Jus d'orange

Eau plate & eau gazeuse

**Formule : .....9 € / personne**

Apéritif : La petite bulle Bouvet Ladubay blanc et rosé et cocktail des îles

Soda & Jus d'orange

Eau plate & eau gazeuse

Vous souhaitez des petits fours supplémentaires pour votre vin d'honneur :  
vendue à la pièce :

- Feuilletés chauds .....0,50€
- Canapés froids ou chauds.....0,80€
- Pain surprise (50 pièces) .....25€
- Verrine de saison à l'unité.....1,20€

En complément pour votre cocktail :

- Bouteille de Ricard 70 cl ou whisky Grants 70 cl .....25€
- Bouteille de Glenfiddich 70 cl .....50€

## Formules boissons

Pour votre repas, nous vous proposons nos formules boissons avec des vins sélectionnés par nos soins.

Elle comprend :

- 1 bouteille de vin blanc pour 6 personnes
- 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale et gazeuse pour 3 personnes  
(Bouteille plastique Cristaline et Badoit)
- Café ou thé

**Formule .....8€ / personne**

Vin blanc Sauvignon Les Mastourelles

Vin rouge Les Cayolles AOC Pays d'Oc

**Formule .....10€ / personne**

Vin blanc Les Jamelles Chardonnay Pays d'OC / Côtes de Gascogne

Brumont Gros Manseng sec

Vin rouge Bordeaux AOC / Côtes de Gascogne Brumont Merlot

**Formule .....13€ / personne**

Vin blanc Coteau de l'aubance L'Orangerie / Entre deux mer Château Landereau

Vin rouge Côtes de Bourg Château Nodoz

Si vous souhaitez apporter votre champagne, il vous sera facturé 2€ / personne pour la prestation de l'apéritif ou du dessert.

**Pour votre soirée :**

- Fontaine à champagne : .....80€
- Assortiment de réductions sucrées 50 pièces ou corbeille de fruits :  
.....50€
- Soupe à l'oignon, sans service emmental râpé et croutons : ..... 3€
- Pièce montée en macarons : 50 pièces.....80€

## Formules retours

### **Brunch Breton .....20€**

Terrine du chef, servi à l'assiette ou assiette de crudités  
1 Galette saucisse/frites  
Trilogie de fromages et son mesclun de salade (+3,50€)  
Tarte aux pommes ou Far breton

Boissons comprises : Apéritif servi en buffet pendant ½ heure avec  
1 kir breton avec 2 toasts chauds et des gâteaux apéritif  
eau plate, eau gazeuse  
cidre et vin rouge (50cL par personne)  
café ou thé

(Possibilité de prendre salade-fromages à la place de la terrine)

### **Brunch de la crêpière.....25€**

2 galettes complètes garnies faites devant vous jambon, fromage, œuf,  
champignons  
avec salade verte  
2 crêpes garnies nutella, caramel, sucre

Boissons comprises : Apéritif servi en buffet pendant ½ heure avec  
1 kir breton avec 2 toasts au choix et gâteaux apéritif  
eau plate, eau gazeuse  
cidre et vin rouge (50cL par personne)  
café ou thé



**Brunch sucré-salé .....19€**

Sous forme de buffet pendant 2h :

Buffet sucré :

Baguette fraîche, viennoiseries, crêpes, far breton  
Beurre, confiture et pâte à tartiner

Buffet salé :

Plateau de charcuteries  
Ronde de fromages  
Pain

Boissons comprises : Café, thé, jus d'orange, eau plate, eau gazeuse

**Buffet froid .....23€**

Assortiments de crudités  
Salades composées  
Assortiments de charcuteries

-----

Rôti de porc à la fleur de sel  
Pilon de poulet au curry et paprika  
Saumon en belle vue

-----

Salade et fromages

-----

Tarte aux pommes ou assortiments de 3 pâtisseries

Boissons comprises : Apéritif servi en buffet pendant ½ heure avec :

1 kir pétillant avec 2 toasts chauds et des gâteaux apéritif  
eau plate, eau gazeuse  
vin rouge, rosé et blanc (50cL par personne)  
café ou thé

**Formule à thème .....28€**

Servi devant vous :

Choucroute garnie ou choucroute de la mer  
Jambon à l'os, ratatouille, pomme grenaille (pour un minimum de 30 personnes)

Paëlla

Couscous royal

-----

Douceur des îles

Omelette norvégienne

Tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé

Croustillant au chocolat

Fraisier ou Framboisier

Boissons comprises : Apéritif servi en buffet pendant ½ heure avec

1 kir pétillant avec 2 toasts chauds et gâteaux apéritif

eau plate, eau gazeuse

vin rouge, rosé et blanc (50cL par personne)

café ou thé