

Menu Pitchoun (-12 ans)

8,50 €

*Un verre de diabolo, breizh cola, jus
d'orange, sirop à l'eau*

.....
Steack haché

Ou

Filet de poulet

.....
1 boule de glace avec de la chantilly

ou

Fondant au chocolat

La Cave

Nous vous

*proposons une sélection de vins
pour accompagner au mieux vos
repas ...*

*Vous pouvez également consulter
notre carte des vins.*

Forfait à 5,00 €

*Apéritif : Kir cassis ou Vin Blanc, &
Soft*

*1 carafe de vin pour 2 personnes
(rouge, blanc ou rosé)
café*

Forfait à 9.00 €

*Apéritif : kir pétillant ou kir vin blanc
et soft*

*Une bouteille pour 4 personnes
Sauvignon – Côtes de Gascogne
Côtes de Blaye – Château la
Gravette*

*Plancoët Plate & Fines bulles
Boissons chaudes*



Menu Groupe

Formule pour le midi en semaine

Entrée + plat + Dessert

16.50€

Le menu sera défini en avance

2 choix d'entrée, 2 choix de plat et 2 choix de dessert

Les conditions :

- *Pour des groupes de 12 personnes minimum*
- *Les prix des menus sont sans les boissons*
- *Les choix des menus doivent être donné en avance, minimum 4 jours avant le repas*
- *Vous devez nous dire les choix de chacun des convives, si vous n'avez pas la possibilité d'avoir les avis de chacun, ça sera menu unique pour tout le monde.*
- *Il est possible de vous faire des gâteaux d'anniversaire (2€/pers en supplément)*

Menu à 25,00 €

Saumon fumé maison

Ou

Croustillant de chèvre, lard et tomate

*Filet mignon de porc sauce moutarde de Meaux
Et sa garniture de saison*

Ou

*Filet de lieu jaune, à la Bretonne embeurrée de
choux au lard paysan, far noir et lipik*

Fondant au chocolat et crème de noisette

Ou

Tarte Tatin & sa glace Vanille

Menu à 30,00 €

*Œuf Parfait au saumon
(Crème de citron et croustillant de blé noir)*

Ou

L'assiette autour du foie Gras

*Filet de cannette sauce poivres
Et sa garniture de saison*

Ou

*Bar sauce champagne, crémeux de potimarron
et légumes de saison*

Profiterole du Comptoir

Ou

*Verrine exotique, ananas rôti aux épices, mousse
coco et glace ananas*