

MENU GOURMAND: 50€

Hors boisson , minimum 30 personnes adultes.

ENTREE

**Trio de charcuterie du Languedoc avec foie gras,
jambon sec, pâté en croute, chutney et confit.**

Ou

St jacques et gravelax de saumon, avocat sauce pamplemousse.

PLAT

**Filet de veau sauce morilles ou souris d'agneau jus de thym
accompagné de son écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe.**

ou

**Gigot de Lotte lardé, gambas flambée, coulis de homard
accompagnée de son risotto parmesan.**

DESSERT

**Poire pochée au sirop d'hibiscus, roquefort
ou Café gourmand**



MENU GOURMAND: 35€

Hors boisson , minimum 30 personnes adultes.

ENTREE

Feuilleté de gambas et ses tagliatelles de légumes.

ou

Tartine de cabécou au lard fumé, chutney d'oignons.

PLAT

**Bouillabaisse revisitée de lotte, saumon, seiche,
accompagné de pomme vapeur, aioli.**

ou

Paleron braisé sauce Bercy et ses pommes noisette, haricot vert

DESSERT

Tiramisu fondant, coulis fruits rouges

ou

Coupe de Mirabelles, vanille bourbon sablé breton



MENU GOURMAND: 28€

Hors boisson , minimum 30 personnes adultes.

ENTREE

Aumônière de feuille de brick au chèvre

ou

Salade gourmande aux gésiers à la provençale

PLAT

Moules marinières sauce Brasucade, frites

ou

Rôti de veau sauce forestière, gratin dauphinois

DESSERT

Gâteau mascarpone, vanille,

fruits de saison ou

Tarte tatin , glace vanille

