

MENU SPÉCIAL POUR REPAS DE GROUPE

58,50 Euros boissons comprises

*Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie
Bordeaux rouge 2004 (côtes de Blaye)*

Kir royal

*Le plateau des fruits de mer (langoustines, huîtres creuses, crabes et bigorneaux)
(En cas de tempête et au mois d'août le prix des fruits de mer sera avec un supplément
Selon le cours des achats)*

ou

*La salade périgourdine aux copeaux de foie gras, magret fumé
et gésiers de canard confits*

ou

*Les ballotins de saumon d'Écosse fumé dans les montagnes noires,
toasts chauds et crème fraîche aux herbes*

Les paupiettes de truite de mer à la fondue de légumes, sauce champagne

Ou

*Le ½ homard grillé flambé au whisky +6.80 €
Sauce armoricaine comme autrefois*

ou

*La fricassée de lotte de nos côtes, aux petits légumes
Marinière safranée*

ou

Le dos de colin de nos côtes, beurre blanc nantais

Le carré de veau rôti en cocotte à l'ancienne aux champignons et au Porto

ou

Le filet de boeuf cuisiné aux échalotes confites et vin de la Loire

ou

*Le carré d'agneau de France rôti à l'ail doux
Sauce parfumée aux herbes*

Le brie de Meaux et son pain maison aux noix

Le cocktail des desserts du Bienvenue