

Menu « Gala » 2019

47.00 € TTC /pers. (43.50 € TTC / pers. sans fromages)

**Entrée - Plat – Fromage - Dessert + 3 V. de Vin, Eaux minérales et café
(Ou Menu à 39.50 € TTC hors vin)**

Minimum 15 pers.

LES ENTREES

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de saison, petite brioche

Ou

Tourte aux escargots de Mouliherne et champignons, coulis de persil

Ou

Moelleux de sandre, tombée de poireaux et sauce beurre au crémant

LES VIANDES ET POISSONS....

Filet de Bar poché à l'orange, beurre de mer et Tian de légumes de saison

Ou

Cocotte de ris de veau, aux champignons et crème de morilles

Ou

Filet de bœuf VBF N° (env. 180 gr.), Sauce Rubis, Tressac et Barigoule

Ou

Saint-Jacques et Gambas snackées, risotto crémeux au citron vert

LES FROMAGES.....

Camembert rôti au mascarpone, noisettes torréfiées, pointe de Calva

Ou

Trilogie de fromages affinés

LES DESSERTS.....

Mi-cuit au caramel laitier, coulis caramel choco, glace miel- nougat

Ou

Minestrone de fruits frais, sirop de thé vert à la menthe, quatre-quarts mangue

Ou

Crêmet d'Anjou et coulis de fruits rouges

UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe

Le choix doit être remis 5 jours avant l'évènement

SUPPLEMENTS.....Options

Apéritif : 1 coupe de crémant et 3 canapés 5.50 € TTC

Dessert : 1 coupe de crémant brut ou rosé 2.50 € TTC