**Menu à 39€00, boissons comprises**

Mise en bouche

\*\*\*

Accras de poissons, sauce aigre-douce

Ou Maki de chèvre frais aux légumes confits

et jambon de pays

Ou Terrine de volaille maison aux abricots

\*\*\*\*\*

Pavé de saumon, basilic et tian de légumes

Ou Filet mignon de porc mariné façon BBQ

Ou Suprême de pintade, crémeux aux champignons

\*\*\*\*\*

Desserts au choix :

Douceur chocolat-coco, caramel au beurre salé\*

Charlotte : parfum au choix (poire, chocolat, fraise, framboise, pomme-caramel… selon saison)\*

Croustillant aux pommes-amande, caramel au beurre salé

Vacherin maison, parfum au choix\*

Verrine façon tiramisu au caramel beurre-salé et Spéculoos

Nougat glacé maison, coulis fruits rouges \*

Amandine aux fruits de saison\*

\*\*\*\*\*

Choix unique pour tous les adultes

**Menu à 45€00, boissons comprises**

Mise en bouche

\*\*\*

Roulé de Saint-Jacques (2) au lard et fondue de poireaux

Ou Palet aux deux saumons, Pesto de basilic maison

Ou Tartare de thon frais façon Thaï

\*\*\*\*\*

Ou Quasi de Veau à l’Estragon

Ou Ballotine de volaille farcie, sauce au curry doux

Ou Rôti de julienne lardé et crème d’échalottes

\*\*\*\*\*

Desserts au choix :

Douceur chocolat-coco, caramel au beurre salé\*

Charlotte : parfum au choix (poire, chocolat, fraise, framboise, pomme-caramel… selon saison)\*

Croustillant aux pommes-amande, caramel au beurre salé

Vacherin maison, parfum au choix\*

Verrine façon tiramisu au caramel beurre-salé et Spéculoos

Nougat glacé maison, coulis fruits rouges \*

Amandine aux fruits de saison\*

\*\*\*\*\*

Choix unique pour tous les adultes

**Menu à 49€50, boissons comprises**

Mise en bouche

\*\*\*

Assiette Gourmande

( Saumon fumé par nos soins et tartare de thon façon Thaï, magrets fumés, rillettes de canard)

\*\*\*\*\*

Magret de canard (Ferme du Luguen) sauce mignonette

Ou Brochette de St Jacques lardées, crème d’échalottes

Ou Médaillon de lotte au Kari-Gosse

\*\*\*\*\*

Douceur chocolat-coco, caramel au beurre salé\*

Charlotte : parfum au choix (poire, chocolat, fraise, framboise, pomme-caramel… selon saison)\*

Croustillant aux pommes-amande, caramel au beurre salé

Vacherin maison, parfum au choix\*

Verrine façon tiramisu au caramel beurre-salé et Spéculoos

Nougat glacé maison, coulis fruits rouges \*

Tarte Tatin\*

Amandine aux fruits de saison\*

Choix unique pour tous les adultes

**Tous les menus comprennent les boissons :**

**Kir Pétillant accompagné d’un amuse-bouche maison**

**Vins : Les Cardounettes, IGP d’Oc, bio,**

**à valeur d’une bouteille pour 3, vin rouge et blanc confondus**

**Eau de Plancoët plate et gazeuse à volonté**

**Café ou thé**

**Suppl. Fromage : Duo de Pont-Louet et Tomme au Fénugrec : 4€**

**(Ferme de la Pinais, Messac, Bio)**

**Suppl. Fraisier (en saison) +3€50**



**Pont-Réan \* 02 99 42 25 69**

**Menus Repas de groupe et Famille**

**2024**

* Cuisine gourmande et maison

Sélection de produits locaux et Bio

Service détendu et attentionné

* Apéritif servi dans le jardin si le temps le permet.
* Gâteau d’anniversaire sur demande.
* Une fois la table réservée, choix de menu à transmettre minimum 10 jours avant la date.
* Un choix unique pour l’ensemble des adultes est requis.

(même entrée, même plat, même dessert)

* Alternatives possibles (plats végétariens, sans gluten,

régime etc.) : nous consulter.

* Associations, Entreprises : proposer un choix aux convives est possible, nous consulter au préalable.

(Devis sur mesure selon la date)

**Menu enfant, 12€**

**(servi jusqu’à 12 ans)**

Burger et frites maison

Ou

Poisson du jour et frites maison

\*\*\*\*\*

2 Boules de glaces au choix

Ou

Petite part du dessert adulte

(sauf fraisier et pièce montée)

\*\*\*

Jus d’orange

Ou

Breizh cola

Ou

Diabolo

Ou

Sirop à l’eau

Possibilité d’une entrée en supplément + 4 €