



LA CARTE DE MARIAGE

2017

Consultez notre carte et composez votre menu à votre guise !

LES ENTREES FROIDES

- Duo de foie gras de canard entier aux 5 baies et sa glace de foie gras, chutney de cerise noire, pain d'épices du Pont Neuf 13,00 €
- Tartare de thon mariné au gingembre, citron vert et pépite de foie gras tiède à la fleur de sel, pomme granny Smith et cébettes 14,00 €
- Tartare de dorade aux agrumes et son sorbet au poivron et piment d'Espelette 14,20 €
- Assiette périgourdine : 15,00 €
Foie gras de canard entier Maison, magret de canard fumé, gésiers de canard tiède à la framboise, pain d'épices du Pont Neuf et sa belle décoration
- Symphonie de la mer : 16,00 €
Langoustines bretonne, crevettes, Saint Jacques grillée, saumon fumé, blinis, sa belle décoration
- Assiette entre terre et mer : 16,00 €
Langoustines bretonne, crevettes, foie gras de canard entier maison, magret de canard fumé, pain d'épices du Pont Neuf et sa belle décoration
- Plateaux de fruits de mer : Au cours du jour
Langoustines bretonne, araignée ou tourteau, huîtres, bigorneaux, crevettes... (Environ 21,00 €)

LES POISSONS

- Pavé de saumon rôti, carottes de sable, sauce aux fruits de la passion 11,50 €
- Filet de sole grillée, poêlée de saison, jus à la citronnelle 12,50 €
- Brochette de Saint Jacques grillées, mini légumes, crème de lard fumé 13,50 €

- Pavé de lieu jaune rôti, légumes vapeur, crème de poivron
- Dos de cabillaud cuit au naturel, beurre blanc au yuzu 13,50 €
- Filet de St Pierre aux épinards et oignons rouge, jus de crustacés 14,50 €
- Médallions de lotte rôtis, chou Pak Choï, sauce au curry 15,50 €
- Pavé de bar snacké, aux asperges verte, sauce homardine 16,50 €

Nos poissons sont servis avec 2 garnitures en première entrée et en deuxième entrée. Ou bien en plat principal avec 3 garnitures et plus grande part de poisson avec une plu valu de 2,50 €

LES VIANDES

- Suprême de pintadeau confit, pleurotes ailées, jus au poivre Timut 12,90 €
- Émincé de magret de canard, poire et navet rôti, sauce mûres 13,20 €
- Filet mignon de porc rôti, écrasé de pomme de terre de Guipavas, sauce aux cèpes 13,20 €
- Pavé de veau rôti, pomme de terre grenailles du Douvez, sauce truffe 14,00 €
- Pavé de veau rôti, tomate surprise bretonne, sauce aux 5 baies 14,00 €
- Filet d'agneau rôti à l'ail et ananas confit, sauce fleur de thym 16,00 €
- Filet mignon de veau rôti, céleri fondant, sauce morilles 17,00 €
- Tournedos de bœuf grillé, pomme de terre Anna, sauce Rossini 17,00 €

Toutes nos assiettes de viande d'origine France sont servies avec trois garnitures au choix.

LES FROMAGES

- Trilogie des pâturages avec des trois fromages affinés au choix 5,00 €
- Croustillant de crêpe de blé noir au cœur de brie de Meaux tiède 5,80 €
- Bonbons de chèvre frais, miel épicé tiède et tomates confites 6,00 €
- Plateau du berger avec 6 sortes de fromages affinés selon vos goûts 6,50 €

Les fromages sont servies avec son mesclun de salades et son assaisonnement.

LES DESSERTS (avec présentation des gâteaux)

- Gâteaux des Mariés et son coulis : au choix : 2 maximum 7,50 €
 - Fraisier (selon la saison)
 - Framboisier
 - Opéra (chocolat et café)
 - Croustillant aux trois chocolats
 - Feuillantine chocolat amer
 - Entremet mousse banane
 - Entremet aux agrumes yuzu
 - Entremet mandarine cointreau
 - Entremet spéculos et gianduja
 - Entremet nougat Montélimar
 - Entremet de Mangue Passion
 - Entremet caramel poire
 - Mousse de passion panacotta
 - Entremet citron meringué
- Pièce montée avec choux et nougatine, selon le modèle prix à partir de 9,00 €
- Wedding cake, selon le modèle demandé le prix est à partir de 11,00 €
- Assiette gourmande de desserts (3 mini desserts au choix et un sorbet) 8,50 €
- Pyramide de macarons idéal pour accompagner la cascade de champagne la pièce 1,20 €

MENU ENFANT jusqu'à 13 ans environ

- Assiette d'assortiments de charcuteries et de crudités de saison
- Escalope de volaille à la crème, pommes de terre grenailles rissolées
- Dessert des Mariés 15,00 €

LES SUPPLEMENTS

- Café, thé, sucre, petit chocolat « service à table » 2,00 €
Ou bien sur buffet en libre service à 1,50 €
- Délice des jeunes mariés (un sorbet et une liqueur au choix) 3,50 €
- Soupe à l'oignon (gruyère râpé, croûtons, bols et cuillères jetables) 3,50 €
- Café, Dessert pour supplément d'invités 13,00 €
- Menu animateur, photographe, organisateur, baby-sitter) 20,00 €
- Forfait boissons : Par personne et composé des vins suivant 6,50 €
(Château Tour des Graves 1 Bouteille pour 4 en blanc et 1 Bt pour 3 en rouge,
Isatis rosé 1 Bt pour 6, Plancoët plate et gazeuse en bouteille verre 1 Bt pour 3)
- Carte des vins au choix Voir la Carte ci-joint
- Champagne ou Crémant. Montage de la cascade offerte Voir la Carte ci-joint