



## LA CARTE DE MARIAGE

2019

*Consultez notre carte et composez votre menu à votre guise !*

### LES ENTREES

- Duo de foie gras de canard entier aux 5 baies et sa glace de foie gras, spéculos, chutney de cerise noire, pain d'épices du Pont Neuf 14,00 €
- Tartare de thon mariné, sorbet gingembre confit et citron vert, à la fleur de sel, pomme granny Smith et cébettes 14,00 €
- Queues de langoustines en bouillon Thaï et sa brunoise de légumes croquant, piment d'Espelette 15,00 €
- Assiette périgourdine : 16,00 €  
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 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 14,00 €
- Brochette de Saint Jacques grillées, mini légumes, crème de lard fumé 14,50 €
- Pavé de lieu jaune rôti, légumes vapeur, jus de langoustines 14,50 €

- Dos de cabillaud rôti, coco de Paimpol, sauce champagne 15,00 €
- Filet de St Pierre poêlé, au Shii-Také, sauce au raifort 16,00 €
- Médallions de lotte rôtis, chou Pak Choï, sauce au curry 16,00 €
- Pavé de bar snacké, aux asperges verte, sauce homard 17,00 €

*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 plus-value de 2,50 €*

### LES VIANDES

- Suprême de pintadeau confit, pleurotes ailées, jus au poivre Timut 14,50 €
- Filet mignon de porc rôti, écrasé de pomme de terre de Guipavas, sauce à la moutarde à l'ancienne 14,50 €
- Émincé de magret de canard, poire et navet rôti, sauce aux figues 15,00 €
- Pavé de veau rôti, pomme de terre grenailles du Douvez, sauce truffe 15,00 €
- Pavé de veau rôti, tomate surprise bretonne, sauce madère 15,00 €
- Filet d'agneau rôti à l'ail et ananas confit, sauce fleur de thym 17,00 €
- Filet mignon de veau rôti, céleri fondant et polenta, sauce morilles 18,00 €
- Tournedos de bœuf grillé, pomme de terre Anna, sauce Rossini 18,00 €

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

### LES FROMAGES

- Trilogie des pâturages avec trois fromages affinés au choix 5,00 €
- Croustillant de crêpe de blé noir au cœur de brie de Meaux coulant 6,00 €
- 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 et sa décor : 2 au choix maximum : 8,50 €
  - Fraisier (selon la saison)
  - Framboisier
  - Opéra (chocolat et café)
  - Croustillant aux trois chocolats
  - Feuillantine chocolat amer
  - Croustillant framboise passion
  - Entremet aux agrumes yuzu
  - Entremet façon crème brûlée
  - Entremet spéculos et gianduja
  - Entremet nougat Montélimar
  - Entremet de Mangue Passion
  - Entremet caramel poire
  - Mousse de passion panacotta
  - Entremet citron meringué
- Pièce montée avec 3 choux et nougatine, selon le modèle à partir de 10,00 €
- Wedding cake, selon le modèle demandé, le prix est à partir de 13,00 €
- Assiette gourmande de desserts : 3 mini desserts et un sorbet au choix 9,50 €
- Pyramide de macarons idéal pour accompagner la cascade de champagne  
la pièce 1,50 €

## 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 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 Consultez la Carte
- Champagne ou Crémant « Montage de la cascade offerte » Consultez la Carte