

Menu de Banquet

<u>Menu Terroir</u>		<u>Menu Auberge</u>	
Entrée-Plat-Dessert	38,90€	Entrée-Plat-Dessert	52,20€
Entrée-Poisson-Viande Dessert	48,90€	Entrée-Poisson-Viande Dessert	59,10€
Assiette de fromage locale	8,90€	Assiette de fromage locale	8,90€
Menu enfant	17,50€	Menu enfant	17,50€
½ part Entrée-Plat-Dessert	24,10€	½ part Entrée-Plat-Dessert	32,40€
½ part Entrée-Poisson-Viande Dessert	30,40€	½ part Entrée-Poisson-Viande Dessert	38,70€
<p style="text-align: center;">Nos Entrées</p> <p>° Terrine du Moment et son condiment</p> <p>° Croustillant de fromage de la ferme de la Chesnaie et sa sélection de viande</p> <p>° L'assiette de notre fumoir (Bœuf, filet mignon, truite, maquereau)</p> <p>° L'entrée surprise du Chef autour du poisson, de la viande, végétarienne</p>		<p style="text-align: center;">Nos Entrées</p> <p>° Gravlax de saumon et condiment de saison</p> <p>° Terrine de foie gras de canard et son chutney</p> <p>° Les noix de Saint-Jacques, (en brochettes, en coquilles ...)</p> <p>° L'assiette de saumon de notre fumoir</p>	
<p style="text-align: center;">Nos Poissons</p> <p>Garniture de saison</p> <p>Sauce ou bouillon du Chef, vin blanc, algues, blanquette...</p> <p>° Poisson du marché, en filet ou en ballotine Merlu, vieille, aiglefin, mulot</p>		<p style="text-align: center;">Nos Poissons</p> <p>Garniture de saison</p> <p>Sauce ou bouillon du Chef, beurre blanc, champagne...</p> <p>° Poisson Noble Lotte, cabillaud, rouget, lieu jaune, saumon</p>	
<p style="text-align: center;">Nos Viandes</p> <p>Garniture de saison</p> <p>Sauce surprise, sucré/salé, poivre, miel, curry, fromage...</p> <p>° En sauce (veau, bœuf, sanglier) : Bourguignon, paleron, blanquette, estouffade</p> <p>° Filet mignon de porc, cuit basse température</p> <p>° Suprême de poulet de Janzé</p> <p>° Sauté de porc blanc de Plessé</p>		<p style="text-align: center;">Nos Viandes</p> <p>Garniture de saison</p> <p>Sauce du Chef, foie gras, cidre et miel, sésame ...</p> <p>° Magret de canard</p> <p>° Pavé de cerf et/ou de biche</p> <p>° Pavé de veau cuit basse température</p> <p>° Filet de bœuf cuit basse température</p> <p>° Pintade, en filet ou farci ...</p>	
Nos Desserts			
<p>° Déclinable à l'assiette ou en présentation avec une inscription :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gelée de pommes de la Grigonnais caramélisé et sa mousse fromage blanc artisanale - Bavaroise poire et caramel au beurre salé - Gâteau Nantais et sa crème glacée - Royal au chocolat noir sur son croustillant au praliné - La surprise du Chef <p>° Dessert d'un Pâtissier que vous apportez, avec un droit de service de 4€ par personne</p>			

Menu de Banquet

Nous vous invitons à nous informer de tout régime alimentaire particulier lors de votre réservation, qu'il s'agisse d'allergies, d'intolérances ou de demandes spéciales liées à des événements heureux. Cela nous permettra d'adapter les menus en conséquence.

Notre cuisine met à l'honneur des produits frais et de saison, ce qui nous rend dépendants des variations saisonnières et des livraisons. Par conséquent, le menu devra être le même pour l'ensemble des convives.

Merci de nous communiquer vos préférences au plus tard 10 jours avant la date prévue.

Menu de Banquet

Apéritif / Vin / Boisson Chaude

Forfait Boissons Tradition :	Par Personne	21,60	€
<ul style="list-style-type: none">- Apéritif avec ou sans alcool et sa mise en bouche- Eau plate et pétillante- 2 verres de vins en accords avec votre menu- Café ou décaféiné avec sa mignardise			
Exemple de vin : Chinon, St Nicolas, Saumur, Bourgueil, Menetou-Salon, Muscadet, Côteaux Bourguignons, Bourgogne Aligoté, Saint-Bris, Chirouble, Côte du Rhône, Colline Rhodanienne, Ventoux, Côte Catalanes, Lussac Saint-émilion, Cahors, Gaillac, Gascogne, Crémant, méthode traditionnelle ...			

Forfait Boissons Exception :	Par Personne	33,50	€
<ul style="list-style-type: none">- Apéritif avec ou sans alcool et sa mise en bouche- Eau plate et pétillante- 2 verres de vins en accords avec votre menu- 1 coupe de crémant avec le dessert- Café, décaféiné, thé, infusion avec sa mignardise			
Exemple de vin : Sancerre, Savennière, Mercurey, Brouilly, Morgon, Petit-Chablis, Viré-Clessé, Saint-Estèphe, Pessac, Riesling, Gewurztraminer, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Vacqueyras, Roussillon Village, Cahors 4 ans élevages...			

Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blanc, Franck Bonville	Par Bouteille (6 à 8 flûtes)	92,70	€
100% Chardonnay	Par Magnum (12 à 16 flûtes)	157,60	€
Belle minéralité, enveloppée d'onctuosité. Arômes de fleurs et pêches blanches			

Champagne Brut Premier Cru, Michel & Stéphane Hardy	Par Bouteille (6 à 8 flûtes)	72,30	€
75% Pinot Noir, 20% Chardonnay et 5% Pinot Meunier			
Domaine conduit dans le respect de la nature, en bio , à la fois floral et puissant			