

# Invitation Gourmande Au Fil des Saisons

Prix nets, Exprimés en Euros

## Menu Plaisir Gourmand

Pour l'ensemble des convives

*Amuse-bouche*

**Foie Gras de Canard Maison |**

*Marmelade de Mangue*

**Dos de Bar ou Sandre (Selon l'arrivage) Poêlé**

*Traditionnel Beurre Blanc | Légumes de Saison*

**Sorbet**

**Suprême de Volaille cuit à basse température**

*Sauce Crustacés | Légumes de Saison*

**Assortiment de Fromages | Salade à l'Arabica**

**Sablé Breton | Poires & Crème Passion**

## Menu Végétarien

**Entrée/Plat/douceur Sucrée 28**

**54 Entrée/Plat Ou Plat/douceur Sucrée 24**

*Amuse-bouche*

**Quinoa Gourmand | Légumes Croquant**

*de Saison*

**Ravioles de Légumes**

*Et son accompagnement*

**Douceur Sucrée (Choix dans la Carte)**

## Menu des Petits Gourmets

( Jusqu'à 10 ans )

Menu Plat & Dessert & Boisson 13

Menu Entrée & Plat & Dessert & Boisson 16

**Entrée**

**Assiette de Jambon Vendée**

**Plat**

**Rumsteack ( 50 gr ) poêlé**

Garniture de Saison

*ou*

**Filet de Poisson (Selon l'arrivage)**

Garniture de Saison

**Dessert du Jour**

**Boisson : Coca-cola Zéro / Orangina**

Jus de Pomme



Les menus et plats à la carte sont susceptibles d'être modifiés à tout moment

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.

Ils peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.