

Vous choisirez pour un menu de printemps

Entrées

Cassolette de fruits de mer aux légumes de printemps

Langoustine et velouté de fenouil sur une gelée de crustacés

Oeuf en croûte de brioche aux asperges et morilles

Millefeuille d'une terrine de foie gras, tuile aux noisettes et chutney

Ravioles de caquilles croustillantes, crème d'ail doux et persil

Persillé de Saumon (Agriculture Bio) aux tomates confites

Poissons

Filet de bar de pêche en vapeur d'algues, cocotte de légumes printaniers

Turbot en croûte d'épices, purée fumée et pousses d'épinards

Filet de lotte rôti au lard, cocotte de gnocchis aux petits légumes confits

Pavé de cabillaud aux amandes grillées, endives confites, crème d'ail et persil

Pavé de saumon, émulsion de verdure, carottes nouvelles et risotto

Viandes

Ballottine de volaille aux herbes, caviar de courgettes et dentelle de vieux Parmesan

Côtes épaisse de cochon de race, jus au romarin et pommes maxim's

Lapin en croûte et légumes primeurs. Sauce suprême aux champignons

Pièce de bœuf en cocotte, os à moelle, gratin de macaroni et tomates confites

Agneau farci riviera, tian provençal et grenailles de Noirmoutier

Canette rôtie au 5 baies, polenta et jus de framboise

Fromages

Plateau de fromage de chez Beillevaire, maître fromager nantais

Curé Nantais tiédi et poire au muscadet. Salade de mesclun aux herbes.

Tarte fine à la fourme d'Ambert, pousse de salade à l'ail des ours

Desserts

Palet au chocolat Guajana et sablé croquant, sorbet praliné

Déclinaison de fraise, miel de romarin et yaourt fermier

Tarte fine aux fruits de saison

Zachertort au chocolat amer et abricots

Poire du vigneron au Safran, speculoos et panna cotta

Parlova glacé aux fruits de saison

Un grand dessert événementiel à choisir avec le chef