

## NOS MENUS DE GROUPE

A partir de 12 à 15 personnes

Si vous souhaitez mettre en place des offres particulières avec plusieurs dates et un budget fixe (même plus restreint), n'hésitez pas à nous contacter via l'onglet contact du site Internet.

### NOS FORMULES BOISSONS

Nous disposons de formules boissons en option allant de 4€ à 39€ par personne. Celles-ci se composent de différentes bouteilles au choix et/ou apéritif, eau minérale et café en plus. Les bouteilles sont disposées sur table et les convives se chargent du service. Le détail des formules est disponible dans un document à part.

### NOS MENUS GROUPES

Ci-dessous nos propositions de menus. Vous pouvez prendre Une petite assiette de Fromage en supplément sur les menus pour 5€ de plus. Ces menus comme nos plats à la carte sont réalisés avec des produits frais, locaux, de saisons et intégralement faits maisons, jusqu'à nos fonds de sauce, nos décorations ou nos coulis. Certaines préparations nécessitent d'être réalisées jusqu'à 48h à l'avance.

Le menu à 27€ boissons incluses est réalisé sur demande.

Il est donc impératif de préciser le détail des choix des convives (ou le détail du menu unique) au moins 72h à l'avance.

Les menus à 35€, 45€ et 59€ sont, selon les dates et le nombre de personnes, disponibles avec choix directement sur place car ce sont nos menus proposés à la carte de notre restaurant avec une réduction de prix pour les groupes.

### TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISONS

#### MENU A 18 / 23 € (uniquement valable le midi)

Formule 2 ou 3 plats que vous retrouvez sur notre ardoise chaque jour. Celle-ci change très fréquemment et n'est disponible que sur place car fonction des produits du marché et des promotions en cours.

# NOS MENUS DE GROUPE

A partir de 12 à 15 personnes

MENU A 32€ TTC boissons incluses

MENU A 27€ sans boissons

(valable toute l'année sauf le samedi soir et jours fériés)

Boissons (possibilité de changer la formule, cf tableau excel joint) :

1 bouteille d'eau minérale 1L/4pers, 25cl de vin de pays/pers et café

FILET DE ROUGET en habit de courgettes & basilic, tapenade d'olives & crémeux d'ail noir

RED MULLET FILLET in zucchini and basilic, olive tapenade and creamy black garlic

SALADE DE TOMATES d'Antan & Espuma de Mozzarella Di Bufala Campana

TOMATO SALAD and Mozzarella Di Bufala Campana foam

---

POISSON du jour, petits pois & carottes, émulsion de coquillages au Jasmin

FISH of the day, peas & carrots, shellfish emulsion with jasmine

FILET DE VOLAILLE, sauce vallée d'Auge, mille-feuilles aux deux pommes & Artichaut

CHICKEN FILLET, sauce Vallée d'Auge, a thousand leaves with two apples & Artichoke

---

MI-CUIT CHOCOLAT, Chantilly & fève de Tonka

HALF-COOKED CHOCOLATE, whipped cream and tonka bean

PANNA-COTTA aux Fruits de saisons & son muesli

PANNA-COTTA with seasonal fruits & its muesli

MENU VÉGÉTARIEN A 27€

BAVAROISE D'ASPERGES VERTES, crumble de sarrazin

BAVARIAN GREEN ASPARAGUS, buckwheat crumble

---

TARTE FINE à la tomates, oignon rouge & légumes du marché confits

FINE PIE with Tomato, red onion & candied market vegetables

---

FROMAGES, sélection de chez Fromages et Terroirs à Paramé

CHEESE, selection from local cheesemonger "Fromages et Terroirs"

+6€

---

VERRINE Citron & Framboise

Lemon & Raspberry VERRINE

# QUINTESSENCE (locavore) 55€

Accord mets et vins 34€ (verres de 8cl)


## E N T R É E S

HUÎTRE pochée n°1 Utah Beach de Cancale, gel vinaigre échalotte, opaline granny-smith  
*POACHED OYSTERS (n°1 Utah Beach, Cancale), shallot vinegar gel, Granny Smith tuile*  
Côtes du Rhône blanc, Domaine Saint-Anne, 2022

## E T

JARDIN DE LEGUMES croquants, écume de citron  
*VEGETABLE MEDLEY "garden", lemon foam*  
Sauvignon, IGP Pays d'Oc, Domaine de la Colombette, 2022

## P L A T S

DOS DE LIEU jaune breton rôti, brocolini, chorizo de poulpe et mayonnaise jalapenos  
*ROASTED POLLACK, broccolini, octopus chorizo and jalapenos mayonnaise*  
 IGP Coteaux de Bézier rosé, Cuvée Initiale, Domaine Valjulus, 2021

## E T

FAUX FILET de bœuf breton, confiture d'oignons de Roscoff, purée de topinambours à la truffe  
*BRETON BEEF FILLET, Roscoff onion jam, truffled Jerusalem artichoke purée*  
AOP Bordeaux supérieur, Château Penin, Cuvée Grande Sélection, 2018

## F R O M A G E S

FROMAGES, sélection de chez Fromages et Terroirs à Paramé  
*CHEESE, selection from local cheesemonger "Fromages et Terroirs"*

## D E S S E R T S

BABA AU RHUM aux agrumes  
*CITRUS RUM BABA*  
Rhum arrangé maison, 2023

# BELLE ÉPOQUE 45€

Accord mets et vins 25€

## E N T R É E S

FOIE GRAS poêlé, prune rouge au gingembre, mesclun de fleurs  
*PAN-FRIED FOIE GRAS, red plum with ginger, mixed edible flowers*  
IGP Gascogne blanc, Demi-sec, Domaine de Pellehaut, 2022

HUITRES pôchées n°1 Utah Beach de Cancale, gel vinaigre échalotte, opaline granny-smith  
*POACHED OYSTERS (n°1 Utah Beach, Cancale), shallot vinegar gel, Granny Smith tuile*  
Côtes du Rhône blanc, Domaine Saint-Anne, 2022

## P L A T S

FAUX FILET de bœuf breton, confiture d'oignons de Roscoff, purée de topinambours à la truffe  
*BRETON BEEF FILLET, Roscoff onion jam, truffled Jerusalem artichoke purée*  
AOP Bordeaux supérieur, Château Penin, Cuvée Grande Sélection, 2018

FILET D'AGNEAU, croûte d'ail noir à la réglisse, artichauts +5€  
*LAMB FILLET, black garlic and liquorice crust, artichokes*  
AOP Faugères, Château la Licquières, 2022

THON ROUGE mi-cuit, caviar d'aubergines, jus de moules karigoss  
*SEARED RED TUNA, aubergine caviar, Kari Gosse (Breton curry) mussel jus*  
AOC Coteaux d'Aix blanc, Cuvée les Béatines, 2022

## F R O M A G E S

FROMAGES, sélection de chez Fromages et Terroirs à Paramé +6€  
*CHEESE, selection from local cheesemonger "Fromages et Terroirs"*

## D E S S E R T S

VACHERIN framboise, sésame, shizo pourpre  
*RASPBERRY VACHERIN, sesame, purple shiso*  
IGP Val de Loire rosé, brut, méthode traditionnelle, 2018

TARTELETTE crémeux citron, myrtilles et mûres marinées à l'hibiscus, charbon végétal  
*CREAMY LEMON TARTLET, blueberries and blackberries marinated in hibiscus, vegetable charcoal*  
AOP Coteaux de la Loire moelleux, Château de Putille, 2021

CREMEUX CHOCOLAT pralin, financier noisette, tuile de sarrasin  
*CHOCOLATE PRALINE CREAM, hazelnut financier, buckwheat tuile*  
AOP Rivesaltes Grenat, VDN, Domaine Boudeau, 2020

BABA AU RHUM aux agrumes  
*CITRUS RUM BABA*  
Rhum arrangé maison, 2023

# FÉE VERTE 35€

Accord mets et vins 20€

## ENTRÉES

OEUF mollet croustillant, purée de topinambours, cèpes bouchon  
*CRISPY SOFT-BOILED EGG, Jerusalem artichoke purée, porcini mushrooms*  
IGP Loire, Pinot noir, Domaine Chon, 2022

ANGUILLE fumée laquée aux épices, chutney de coing, vinaigre de sureau  
*SMOKED EEL glazed with spices, quince chutney, elderberry vinegar*  
AOP Cabrières blanc, Domaine de l'Estabel, 2022

## PLATS

PLUMA DE COCHON, navet boule d'or glacé au miel, jus miel et sauge  
*PORK PLUMA (end loin), honey-glazed golden turnip, honey and sage jus*  
IGP du Pont du Gard rouge, Cuvée Baroques, Domaine Maby, 2021

DOS DE LIEU jaune breton rôti, brocolini, chorizo de poulpe et mayonnaise jalapenos  
*ROASTED POLLACK, broccolini, octopus chorizo and jalapenos mayonnaise*  
IGP Coteaux de Béziers rosé, Cuvée Initiale, Domaine Valjulus, 2021



## FROMAGES

FROMAGES, sélection de chez Fromages et Terroirs à Paramé  
*CHEESE, selection from local cheesemonger "Fromages et Terroirs"*

+6€

## DESSERTS

VACHERIN framboise, sésame, shiso pourpre  
*RASPBERRY VACHERIN, sesame, purple shiso*  
IGP Val de Loire rosé, brut, méthode traditionnelle, 2018

TARTELETTE crémeux citron, myrtilles et mûres marinées à l'hibiscus, charbon végétal  
*CREAMY LEMON TARTLET, blueberries and blackberries marinated in hibiscus, vegetable charcoal*  
AOP Coteaux de la Loire moelleux, Château de Putille, 2021

CREMEUX CHOCOLAT pralin, financier noisette, tuile de sarrasin  
*CHOCOLATE PRALINE CREAM, hazelnut financier, buckwheat tuile*  
AOP Rivesaltes Grenat, VDN, Domaine Boudeau, 2020

BABA AU RHUM aux agrumes  
*CITRUS RUM BABA*  
Rhum arrangé maison, 2023

# ÉLIXIR (végétarien) 30€

Accord mets et vins 19€

## E N T R É E S

JARDIN DE LEGUMES croquants, écume de citron  
VEGETABLE MEDLEY "garden", lemon foam  
Sauvignon, IGP Pays d'Oc, Domaine de la Colombette, 2022

## P L A T S

RISOTTO CARNAROLLI, encre de seiche, parmesan, fenouillette en différentes textures, safran pistil  
CARNAROLI RISOTTO, squid ink, parmesan, fennel three ways, saffron threads  
AOP Bordeaux rouge, Château La Freynelle, 2020

## F R O M A G E S

FROMAGES, sélection de chez Fromages et Terroirs à Paramé  
CHEESE, selection from local cheesemonger "Fromages et Terroirs"

+6€

## D E S S E R T S

DESSERT AU CHOIX