



## *Notre table d'hôtes*

### **Entrées**

- Velouté de melon & chips de lard
- Tomates - mozzarella
- Œufs mimosas
- Tartare de saumon pomme & avocat (+3€\*)
- Saumon gravelax, blinis & crème (+5€\* / 48h de préparation)
- Boudin antillais aux pommes

### **Salades gourmandes & tartes salées peuvent se décliner en entrée ou en plat**

- Salade d'endives avec roquefort, lardons, noix
- Salade de riz : thon, surimi, tomates, maïs, haricots verts, olive, œufs
- Salade de pâtes : caviar de tomate, tapenade, tomates cerises, pignons de pin, parmesan
- Salade de chèvre chaud pané : mâche, tomates, jambon sec
- Salade thaï : vermicelles de riz, crevette, avocat, pamplemousse, coriandre
- Salade du sud-ouest : mâche, gésiers, magret fumé, pommes de terre, tomate, œufs, cantal (+2€ / +4€\*)
- Tarte salée : saumon, chèvre, épinard
- Tarte salée : comté, jambon, tomates, moutarde à l'ancienne

### **Plats**

- Barbecue à composer selon vos envies : saucisse, merguez, brochettes de poulet mariné / côte de porc, d'agneau (+2€\*), de veau (+5€\*), de bœuf (+10€\*) – servi avec des frites, salade de tomates et mâche
- Curry d'agneau ; riz, poivrons, raisins secs, amandes
- Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, ratatouille
- Burger au curé nantais, sauce tomate / oignons / chorizo, frites
- Lasagnes
- Risotto calamar, chorizo, parmesan
- Queue de lotte curry vert, lait de coco, vermicelle de riz (+5€\*)
- Dos de cabillaud en crumble chorizo & parmesan pâtes fraîches (+5€\*)
- Noix de St Jacques, fondue de poireaux au beurre (+5€\*)
- Poisson du marché (*selon arrivage*), riz, sauce beurre blanc



## Fromages locaux (+5€\*)

### Desserts

- Salade de fruits
- Far breton pomme – poire
- Crème brûlée
- Panacotta & coulis de fruit (framboise, fruits rouges ou myrtille)
- Coulant au chocolat & glace vanille
- Mousse au chocolat à la fleur de sel
- Tiramisu au spéculos
- Gaufre, pomme rôties & caramel

Formule entrée / plat / dessert

28€ par adulte / 19€ par enfant\*\*

Formule entrée / plat ou plat / dessert

21€ par adulte / 14€ par enfant\*\*

Les plats choisis seront servis à toute la table, toutefois plusieurs formules peuvent se mélanger, boissons en supplément.

Un **menu enfant\*\*** plat / dessert pourra être proposé au prix de **14€**.

Par exemple : coquillettes au jambon, poisson pané ou nuggets de poulet avec légumes ou frites + une glace ou le même dessert que les adultes.

\* : supplément par personne / \*\* : moins de 12 ans

**Pensez à réserver au moins 24h à l'avance**

### Apéritif dînatoire

Pour prolonger l'après-midi **au bord de la piscine** ou **dans nos salons de jardin**, nous proposons aussi un repas complet sous la forme d'un **apéritif dînatoire**.

Exemple d'une réalisation pour 6 personnes : gougères au comté / foccacia aux olives & tomates cerise / tartare de saumon pomme & avocat / tartinettes de caviar de tomates, miettes de chèvre et basilic / velouté de melon / œufs de caille. Et pour le sucré : un « café gourmand » composé d'un financier, une mousse au chocolat et une panacotta à la framboise.

➔ Celui-ci a été proposé à **150€** (hors boissons), soit 25€ par personne.

**N'hésitez pas à nous interroger**, en fonction du nombre de participants, de vos goûts et vos envies, **nous vous ferons une proposition personnalisée**.