

Menu « Clin d'œil Gourmet » Tradition  
« Les Saveurs Printanières »

Les entrées :

Lasagnes d'avocats et saumon fumé au cerfeuil

Pannequet de saumon fumé et sa rosace de gambas

Rémoulade de crabe au fenouil

Foie Gras frais de Canard et sa confiture d'oignons

Dariole tiède de langoustines et St. Jacques

\*\*

Les poissons du retour du marché

Dos de cabillaud rôti à la réglisse et jus de viande

Filet de sandre beurre nantais

Paupiette de Sabre crème de moules safranée aux poireaux

Ou

Les viandes :

Poitrine de canard à l'ananas caramélisé au gingembre

Grenadin de Veau à la crème d'échalotes

Selle d'agneau rôtie au jus de sauge

Emincé de Bœuf, jus au Chinon

\*\*\*

Tulipe croustillante de fruits rouges, crème chiboust

Carpaccio d'ananas et kiwis et son coulis exotique

Chaud froid de pommes et sa glace caramel au beurre salé

Dôme glacé passion et son cœur framboise

\*\*\*

Vins (1 bouteille pour 3 pers) Eau minérale, Café

Un menu unique est à déterminer à l'avance pour l'ensemble des convives