



MENU Tradition

à **42€ TTC** par personne
(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 20 personnes

L'entrée

Fraîcheur de cabillaud comme un potager, sauce aux fines herbes
Soufflé de saumon en waterzoï (endives, poireaux, carottes et céleri)
Terrine de canard maison, confiture d'oignons rouge

Le plat

Mignon de porc basse température, sauce voronoff
Suprême de pintade, jus de cuisson et champignons
Filet de dorade au citron vert

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

Plateau de fromages affinés
sélectionnés par notre chef

Le dessert

Buffet de desserts
personnalisable





MENU Pyramides

à **48€ TTC** par personne
(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 20 personnes

L'entrée

Cocotte de Saint-Jacques et saumon, beurre nantais
Foie gras de canard maison, chutney aux figues et brioche au beurre
Tartare de thon au citron vert et échalote
en habit de saumon fumé, coulis de persil et aneth

Le plat

Dos de cabillaud aux coques et moules safranées
Crumble de veau confit, purée de patate douce et jus corsé
Magret de canard, sauce porto cassis

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

Plateau de fromages affinés
sélectionnés par notre chef

Le dessert

Buffet de desserts personnalisable





MENU Exception

à **58€ TTC** par personne
(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 20 personnes

L'entrée

Salade folle au foie gras et magret fumé
Feuilleté de ris de veau aux pleurotes
Profiteroles de langoustines sur lit d'épinards

Le plat

Filet mignon de veau aux morilles
Cocotte de Saint-Jacques et crevettes grises
Noisette d'agneau, jus corsé et fleur de thym

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

Plateau de fromages affinés
sélectionnés par notre chef

Le dessert

Buffet de desserts
personnalisable



LES
PYRAMIDES 

Photos non contractuelles.