

Menu à 26.80€ (non valable le dimanche)

Kir avec gâteaux et croûtons chauds

Salade végétarienne de légumes du moment,
tartelette à l'houmous

Assiette campagnarde bretonne (terrines, rillettes, salade
de carottes et chou et amandes)

Lasagne de légumes du moment dans leur bouillon

Salade de blanc de poulet et fenouil, petite vinaigrette
au jambon

Cassiolette de jambon aux champignons

Epaule de veau rôtie et sa garniture

Quenelle de poisson au coulis de crevettes, riz basmati

Blanquette de veau à l'ancienne aux légumes et riz
basmati

Filet de tacot, sauce velouté à la ciboulette et fondue de
poireaux

Tarte aux fruits frais

Ile flottante

Pommé Rennais

Mousse au chocolat

Café, Gros Plant et Réserve

39.10 euros

Kir, gâteaux et croûtons chauds

Brandade de morue fraîche et craquelins

ou Terrine au foie gras et foies de volaille, toast
tiède

ou Nougat de volaille aux champignons sauvages,
vinaigrette au chouchen

Paleron de bœuf braisé, légumes vapeur

ou Jambon maison à l'os et gratin dauphinois

ou Filet d'aiglefin, beurre blanc et petits légumes

Fromages et salade

Le Ducasse « chocolat et abricot »

ou Tarte tatin et glace vanille

ou Tiramisu aux spéculos

Café / Chardonnay ou Muscadet et réserve maison

35.30 euros

Kir avec gâteaux et croûtons chauds

Pain de poisson aux deux sauces et toast tiède

Ou Terrine de lisette aux pommes de terre et
vinaigrette aux herbes

Ou Assiette de la mer ((saumon mariné, terrine et
taboulé crevettes)

ou Cassiolette de poisson aux petits légumes

ou Salade Waldorf et jambon de Bayonne

ou Tartine de tome de la Moltais et patate douce

ou Tarte fine de ballotine de volaille, concassée de
tomates et pickles

Fricassée de poulet au cidre, pomme fruits et pomme
de terre

ou Queue de bœuf braisée à l'ancienne, pommes
vapeur

ou Filet de truite saumonée au beurre blanc, riz et
bâtonnets de carottes

ou Blanc de poulet moelleux, crème à l'estragon et
pâtes de Mr Le Ruyet

Fromages et salade

Bavaroise à la vanille, sauce chocolat

ou Gâteau au chocolat et aux poires, crème anglaise

ou Bavaroise aux fruits et son coulis

ou Mousse Mont-Blanc aux framboises et coulis

Café / Chardonnay ou Muscadet, Réserve Maison

44.60 euros

Apéritif au choix, gâteaux et croûtons chauds

Cocktail d'avocat aux crevettes et agrumes

ou melon poêlé et rafraîchi à la tomate et au basilic

ou millefeuille de filet de veau aux herbes fraîches

Dorade grise, légumes de saison, sauce Champagne

Ou Contre-filet de bœuf rôti aux légumes oubliés et
pommes de terre grenailles

ou Rouleau de pintade fermière farcie au lin, pommes
de terre fondantes et légumes

Plateau de fromages et salade

Sablé breton aux fraises, crème légère et coulis

Ou miroir au chocolat et bavaroise vanille

Ou suprême au citron, coulis de framboises

Café / Muscadet, Bordeaux 1^{ères} Côtes de Blaye

46.00 euros

Apéritif au choix, gâteaux et croûtons chauds

Aiguillette de canard en saucisson et foie gras aux
noisettes et toast aux fruits secs

ou Rillettes de saumon et leur toast, craquelin à la
tapenade

ou Feuilleté de crustacés aux poireaux, sauce
safranée

Suprême de pintadeau farci, sauce cidre

ou Noix de joue de porc en carbonnade bretonne et
pâtes fraîches au blé noir

ou Queue de cabillaud, beurre blanc et fondue de
poireaux

Salade et fromage

Charlotte aux poires, sauce chocolat

Millefeuille aux pommes, sauce caramel et sorbet
pomme

Café / Gaillac et Bordeaux 1ères Côtes de Blaye

54.00 euros

Apéritif avec gâteaux et croûtons chauds

Escalope de saumon sauce oseille, légumes au
choix

ou Cassolette de pétoncles aux légumes

Filet de veau, sauce Cognac, légumes anciens

ou Escalope de lieu jaune, sauce acidulée, caviar
maraîcher

ou Filet de canette aux pommes, palet de pommes
de terre et sauce miel

Fromage et salade

Omelette Norvégienne

ou Fraisier et son coulis

ou Miroir au chocolat et bavaoise vanille

Café / Sauvignon et Bordeaux 1ères Côtes de
Blaye

50.50 euros

Kir Pétillant avec croûtons chauds et 2 verrines

Verrine de crevettes fraîches décortiquées en
salade bretonne

ou Salade de gésiers confits, aux lardons et
magret de canard fumé

Filets de rouget barbet, boulgour marin et sauce
acidulée

ou Suprême de pintade farci au lin, sauce cidre,
poêlée de légumes

ou Joue de bœuf braisée, fettucines au blé noir
(Mr Le Ruyet)

Salade et Fromages

Dôme au chocolat, bavaoise vanille et crème
anglaise

ou Passionata, coulis passion et fruits frais

ou Cupidon aux pêches et son coulis

Café / Muscadet sur lie, Bordeaux Premières
Côtes de Blaye

62.00 euros

Vouvray, 1 verrine et croûtons chauds

Pièce de colin poché, velouté aux algues, caviar
maraîcher

Ou Filets de rouget barbet, sauce émulsionnée,
pommes de terre écrasées

Filet de bœuf rôti, sauce bordelaise et sa garniture

Ou Magret de canard aux girolles, pommes
dauphines, légumes verts

Ou Filet mignon de veau aux morilles, gratin
dauphinois et poêlée de légumes

Fromages et salade

Dessert au choix

Café/ Sauvignon et Bordeaux Premières Côtes de
Blaye

.....
64.40 euros

Godinette ou punch, croûtons chauds et 3 canapés

Escalope de foie gras à la plancha sur son lit de
chutney, sauce miel et gingembre
ou Brochette de Saint-Jacques, sauce safranée et
duxelle de champignons

ou Blanc de turbot, sauce potiron et bouquetière de
légumes

ou Filet de bœuf français, sauce bordelaise,
pommes dauphines et poêlée de légumes
ou Médallions de chevreuil grand veneur, purée
de coing et salsifis (en saison)

Fromage fermier et mesclun

Dessert au choix

Café/ Sauvignon, Bordeaux Premières Côtes de
Blaye