



Les menus

MENU TRADITION I

*Pastilla de lapin, petits légumes glacés au jus de viande
OU*

Cromesquis de canard, sauce au foie gras

*Roulé de volaille farcie aux abricots moelleux et Ossau Iraty (AOP),
sauce à l'ail doux et légumes de saison poêlés*

Assortiment de fromages & mesclun

Tarte craquante chocolat et sa boule de glace vanille bourbon

Café, Thé et ses petits chocolats maison

MENU TRADITION II

*Royale mozzarella, crème de petit pois & scampis rôties
OU*

Filet de dorade sauce chorizo, risotto au parfum d'herbes

Suprême de pintade & sauce périgourdine, gratin de courgettes

Trio de fromages (st nectaire, brie, chèvre cendré) & mesclun

Le St Honoré de Stéphane

OU

Sablé aux pommes et thym, sorbet fruits rouges

Café, Thé et ses petits chocolats maison



MENU DES SAVEURS I

*Chaud froid de Filet de lieu confit, crémeux de carottes, céleri branche,
vierge de légumes*

OU

Pannequet de saumon fumé & saumon mariné au zeste de citron confit

Ou

Merlu et sa déclinaison de fenouil

Souris d'agneau confite au thym, flan de carotte et céleri

OU

Cuisse de canard confite au poivre du Sichuan et purée de patate douce

Paille de chèvre au gingembre

*L'intense Coco: crémeux coco, biscuit chocolat, robe chocolat, brisure et
copeaux de noix de coco*

OU

Le soufflé chaud passion et quenelle glacée framboise

OU

*Galet d'amande et mandarine: crémeux au lait d'amande, cœur de
mandarine glacée, pulpe et biscuit aux amandes*

Café, Thé et ses petits chocolats maison



MENU DES SAVEURS II

Mise en bouche :

Velouté de courgettes au cumin crumble salé

Brochette de magret fumé & poire

Verrine fraîcheur: avocat, tomate, fromage blanc aux herbes

Dos de lieu lardé, velouté d'orange sanguine et risotto fruits de mer

Ou

Aiguillette de canard sauce orange et petits légumes de saison

Ou

Pavé de veau sauce porto, soufflé de pomme de terre à la muscade

Nem de munster au cumin

Finger framboise, crémeux chocolat kayambé lait

Ou

LeThérana: Dacquoise noisette, palet fruits rouges, crémeux passion

Et crème pistache

Café, Thé et ses petits chocolats maison



MENU DÉCOUVERTE I

Foie gras poêlé et chutney aux figues

ou

Tartare de légumes, rouget rôti et gaspacho de tomates

Duo de canard, écrasé de pomme de terre et sauce miel aux épices

ou

*Pavé de cabillaud en croûte de noisette, sauce crustacés
et risotto à l'encre de seiche*

Feuilleté de chèvre

Le Jamaïque: crème citron, biscuit macaron, mousse Manjari

Ou

*L'Oryola: biscuit noisette, crémeux aux abricots, ganache fouettée Oryola (chocolat lait
noisette)*

Café, Thé et ses petits chocolats maison

MENU DÉCOUVERTE II

Tartare aux deux saumons, coulis de mangue salé

ou

Foie gras maison, tartines de pain d'épices et macaron d'oignons

*Filet de Saint Pierre sauce lemongrass
servi avec un soufflé de petits pois à la coriandre*

ou

Magret de canard en croûte de curry et ses petits légumes glacés

Toasté de pain d'épices au bleu d'Auvergne et poire pochée

*Cylindre fraise basilic aux agrumes: crémeux fraise au cœur de citron vert et combava
infusé au basilic posé sur son sablé, compote de fraise*

Café, Thé et ses petits chocolats maison



MENU ÉMERAUDE I

Thon saku et sauce Teriyaki

*Filet de bar au beurre blanc et risotto aux fèves
OU*

Filet mignon de veau, jus de thym, flan de céleri & champignons

Cornet de brie pommes calvados

Macaronade de fruits frais et verrine amande passion

Café, Thé et ses petits chocolats maison

MENU ÉMERAUDE II

*St Jacques poêlées aux asperges
Risotto de betterave et crème de petit pois*

OU

*Homard et boulgour du soleil, céleri rémoulade et crème d'aïoli
homard européen +8€*

Carré d'agneau en croûte d'herbes jus au romarin légumes à la parmesane

Cornet de fromages aux noix

*Le Samourai: crémeux chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé, biscuit
chocolat craquant, accompagné de son macaron au chocolat Kayambé*

Café, Thé et ses petits chocolats maison



MENU PRESTIGE

*Carpaccio de thon, vinaigrette de roquette et sorbet tomate basilic
ou*

Poêlée de St Jacques au Coteaux du Layon ou au Whisky

Filet de turbot sauce crémant de Loire, wok de légumes de saison

*Filet de bœuf en croûte, sauce Anjou chocolat,
Flan potiron aux éclats de noisettes*

Aumônière de St Nectaire, macaron tomate basilic et boule de glace camembert

*Sphère chocolat, Mangue et tonka
ou*

Le Roussillon et le Plougastel

Café, Thé et ses petits chocolats maison

***Pour tous les menus , le service, nappage en tissu et la
vaisselle sont compris***

**Nous sommes à votre écoute pour la permutation de certains plats
et pour toutes autres propositions de menu.**



MENU VEGETARIEN

Farandole de salades:

Féta au concassé d'olives noires, patate douce à la crème de vinaigre balsamique, légumes de printemps croquants, salade boulgour, légumes verts
sauce yoghourt

Saumon et thon en tartare

Risotto aux herbes, dorade sauce curry

OU

Saumon poêlé & wok de légumes sauce orange sanguine

Fromages

Desserts de la réception

Café, Thé et ses petits chocolats maison

MENU ENFANT

Petit club des mini pousses

Filet de volaille et ses pomme de terre four

Boule de glace vanille

OU

Dessert de la prestation en demi portion