



- ENTRÉE -

Croustillant d'agneau au miel et au thym sur lit de salade
Feuilleté aux épinards et au haddock
Œufs cocotte au lard et champignons
Ballotine de lieu noir sur riz deux couleurs, beurre blanc

- PLAT -

Carbonade de bœuf Flamande, pâtes de « La ferme du Pâtis »
Tendron de veau braisé, poêlée de légumes du moment
Koulibiac au saumon (saumon en brioche), beurre citronné
Poulet sauté à l'Angevine, mousseline de légumes

- ASSIETTE DE FROMAGES -

- DESSERT -

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise (sans gluten)
Tarte fine aux poires
L'Orangé (Sablé breton, crème à l'orange et orange confite)
Dartois aux pommes et au miel

LE MENU COMPREND

Un verre de kir breton en apéritif et ses toasts. Le vin (Vin blanc côtes de Gascogne, rosé de Pays du Gard et Merlot rouge), le café ou tisane maison à la fin du repas.

Tous les plats sont composés de 2 garnitures (1 légume et 1 féculent). Les légumes peuvent changer en fonction de la saison.

*Il est nécessaire de choisir un menu unique pour tous les convives.
Tout désistement dans les dernières 48h sera facturé, merci de votre compréhension.*