



## Restauration sur le Rive gauche

Cette formule comprend :

- La prestation de l'équipe
- Le dressage des tables
- Le service à table (Service réalisé par le chef en dessous de 15 pax)
- L'entrée, le plat et le dessert
- Le pain
- Le café
- Eau plate et pétillante
- La vaisselle et le nappage

**Menu “Terroir en fête” 48€ttc**

**Menu “Terroir en fête” 51€ttc** comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Salade du Rive Gauche (pomme de terre, asperges, petits pois, jambon cru, œuf de caille, comté, sauce cresson)  
Tartelette à la courgette, chèvre à la menthe et sésame, cœur de salade romaine  
Le traditionnel gaspacho de légumes et son pestou, poêlée de gambas à l’ail  
Salade Mizuna à la Bordelaise (œuf poché, lardon, croûton à l’ail, sauce vin rouge)  
Blanc de poulet façon Saté aux germes de soja, concombre et coriandre, sauce curry rouge thaï et beurre de cacahuète.

\* \* \*

Pavé de lieu jaune, poêlée d’haricots verts, piquillos farcis sauce pestou  
Echine de porc laquée, tortillas et les garnitures (avocat, maïs, poivron, salade, tomate...)  
Mi-cuit de saumon, purée de cèleri rave et son beurre d’échalote au vin rouge  
Suprême de poulet aux épices, sauce persil et risotto crémeux  
Carry d’agneau aux noix de Cajou et ses tagliatelles fraîches

\* \* \*

Île flottante au chocolat  
Tarte aux fruits de saison et lavande  
Dessert meringué aux fraises et aux amandes  
Fondue au chocolat et ses fruits de saison  
Tartelette à la praline rose

**Menu “Au fil du temps” 52€ttc**

**Menu “Au fil du temps” 55€ttc** comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Tartelette à la tomate et compotée d'oignon à la moutarde, pousse d'épinard à l'huile de noix  
Effeillé de saumon mariné et son espuma à l'aneth

Assiette d'antipasti revisité (gorgonzola, viandes et légumes séchées et marinées, tomates confites aux anchois frais)

Gaspacho de betterave, cappuccino au cornichon Mollosol et sa brochette de Saint Jacques

Fondue au chèvre, olives à la grecque, tomates séchées, mouillette de pain de campagne à l'huile d'olive et son mesclun de  
salade

\* \* \*

Filet de canard, sauce aux prunes, pâtisson farci au magret fumé et tombée de champignon du moment

Suprême de pintade, sauce aux aïrelles, polenta poêlée et pointe d'asperge

Filet de rouget, parpadelles de courgette et croûton de tapenade

Pièce de bœuf (faux filet ou rumsteck, selon arrivage), sauce barbecue pomme de terre en robe des champs, crème de  
moutarde à l'ancienne et poêlée de pleurotes

Dos de cabillaud rôti au jus de coque et vin jaune, confit de légumes de Provence

\* \* \*

Tartelette à la fraise et pistache

Tiramisu aux fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc et son coulis de myrtille

Mousse au chocolat et café façon cappuccino

Tarte au citron meringué, glace vanille

### **Papilles en fête 56€ttc**

**Papilles en fête 59€ttc** comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes  
(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Duo de gambas et encornet au piment d'Espelette et gâteau de brocolis  
Tartare de thon aux sésames, mille feuilles d'aubergine, caviar de tomate à l'artichaut  
Tarte fine aux pommes et andouille de Guéméné, crème de camembert relevée  
Terrine de foie gras au poivre maniguette, chutney de mangue et pousses d'épinards

\* \* \*

Brochette de magret de canard aux épices, Tatin de tomate aux graines de fenouil et petit Paris farcie  
Brick de caille à l'orange et son jus minute, épinard à la coriandre  
Parmentier de tourteaux et crème de carcasse  
Poêlée de Saint Jacques, confit de légumes et beurre blanc

\* \* \*

Tartelette sablée à la mûre façon amandine et son coulis au chocolat  
Moelleux au praliné, quenelle de poire vanillée et mascarpone  
Tiramisu au caramel de beurre salé  
Mousseline de grand-Marnier aux agrumes

### Exception Fêtes 65€ttc

**Exception Fêtes 68€ttc** comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Poêlée de foie gras au pain d'épices, raviole de pomme de terre à la duxelle de champignons et sauce gastrique

Tartelette aux ris de veau, poêlée forestière et jus de viande

Tarte fine aux champignons et poêlée de Saint Jacques, crème de morille

Emincé de langoustine cuit au citron vert, émulsion de petits pois et pousse d'épinard au lait de coco

\* \* \*

Filet de bar de ligne, courgette farcie au confit de canard et pignon de pin, sauce au vin blanc liquoreux

Désossé de pigeon dans son jus, pomme paillason et écrasée de Granny Smith au gingembre

Homard Européen, poêlée de minis légumes et émulsion de corail

Pavé de Saint Pierre rôti, pomme de terre écrasée à l'huile de noix et coriandre, beurre Nantais

\* \* \*

Pyramide de mousse au chocolat et caramel, craquant aux deux chocolats

Mousse d'avocat au caramel et tortillas de banane

Chocolat dans tous ses états pour une découverte de la cuisine moléculaire

Tuiles amandes nougatine, façon Hispahan

### **Buffet 50€ttc**

**Buffet 53€ttc** comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

#### **Nos petites salades**

Salade de pate au pestou et poivron  
Coleslaw aux pommes, raisin et noix  
Salade folle (Poulet, mais, oignon rouge  
Emmental, œuf, tomate et mâche)

#### **Nos viandes et poissons froid**

Petite assiette de charcuterie  
Tartare de saumon, crème de ricotta à l'aneth et guacamole

#### **Nos viandes et poissons chaud**

Poêlée de Saint-Jacques et risotto crémeux aux champignons  
Magret pané au ras el hanout et son confit de légumes

#### **Nos desserts**

(Ou 2 desserts + 1 gâteau)

Petite assiette de fromage  
Craquant au chocolat noir  
Tiramisu  
Panaché de macaron

## Cocktail 50€ttc

Cocktail 53€ttc comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

### Les bouchées salées

Choisir 15 variétés

- ◆ Mini courgette farcie
  - ◆ Petit farcie carotte, crème de ricotta et jambon cru
  - ◆ Mini tomates farcies au poisson cru et ciboulette
  - ◆ Puits de courgette au crabe et vanille
  - ◆ Carpaccio de saumon à l'aneth et citron vert
  
  - ◆ Tartelette au reblochon et oignon confit au miel
  - ◆ Tartelette aux poivrons rouges
  - ◆ Tartelette aux poireaux et curry
  - ◆ Tartelette guacamole
  - ◆ Tartelette au beurre de saumon
  
  - ◆ Canapé au noix, beurre de crevette et roquette
  - ◆ Yakitori de bœuf au gingembre
  - ◆ Brochette de volaille au tandoori
  
  - ◆ Feuilletés de Bayonne, romarin et béchamel
  - ◆ Le traditionnel : « Feuilleté saucisse et moutarde à l'ancienne »
  - ◆ Croissant au fromage
  - ◆ Palmier de Pistou
- ◆ Blinis à la crème d'estragon et saumon fumé
  - ◆ Blinis tarama crevette et aneth
  - ◆ Pain noir, foie gras et abricot sec
  - ◆ Toast roquefort et chips de lard
  - ◆ Blinis au caviar de poivron rouge, gambas et noisette
  - ◆ Mini cake aux olives et féta
  - ◆ Mini cake au jambon
  - ◆ Petit gâteau de thon à la tomate
  
  - ◆ Brochette de pruneau farci au foie gras en chemise de magret fumé
  - ◆ Brochette de crevette, romarin et ananas à la cannelle
  - ◆ Mini pince de gambas en chemise de lard
  - ◆ Verrine de fromage de chèvre fruits secs et tomate séchées
  - ◆ Verrine de Crumble niçois au chèvre
  - ◆ Verrine de gaspacho et mozzarella
  - ◆ Verrine de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion
  - ◆ Verrine de purée au jus et sa brochette de bœuf
  - ◆ Verrine de tartare de langoustine et velouté de petit pois à la menthe
  - ◆ Verrine tartare de saumon salade iceberg et sauce raifort
  - ◆ Cassolette de thon au curry sec et salade d'avocat

## Les bouchées sucrées

Choisir 5 variétés

- ◆ Brochettes aux fruits rouges et poivre vert
  - ◆ Brochettes ananas, mangue, papaye
  - ◆ Brochettes de guimauves maison à la rose et au miel
  
  - ◆ Palets croustillants au pralin
  - ◆ Roulé aux deux couleurs
  - ◆ Sablé fondant à la noisette
  - ◆ Sablé Breton à l'orange
  - ◆ Sablé biscotte et noisette
  - ◆ Mini madeleine au citron ou à l'orange
  - ◆ Le menthe chocolat
  
  - ◆ Verrine de sablé, citron et gingembre
  - ◆ Verrines d'Irish coffee choc
- ◆ Crème brûlée (au choix : vanille, citronnelle, pain d'épice)
  - ◆ Verrine de framboises et citron vert
  - ◆ Verrine de tiramisu au caramel de beurre salé
  - ◆ Cornet de Tatin de poire à l'anis
  - ◆ Crémeux à la noix de coco
  
  - ◆ Tartelette mousse légère et framboise
  - ◆ Tartelette miroir chocolat et noix de pécan
  - ◆ Coupelle de chocolat noir, mousse chocolat blanc et griotte
  - ◆ Allumette en feuilleté, crème légère de vanille et fruits rouges
  - ◆ Bâtonnets de pain d'épice et leur crème chantilly
  - ◆ Panaché de macarons



## Formules apéritif

Formule 4€TTC/ personne :

Formule 5.50€TTC/ personne :

Formule 6€TTC/ personne :

Formule 7.50€TTC/ personne :

Formule 9€TTC/ personne :

Formule 17€TTC/ personne :

- 1 kir, 1 soft et assortiment salée (cacahuètes, petite chips)
- 1 flûte de Champagne, 1 soft et assortiment salée (cacahuètes, petite chips)
- 1 kir et 1 soft
  - Canapé rosette et cornichons
  - Canapé saumon fumé
  - Assortiment salée (cacahuètes, petite chips)
- 1 flûte de Champagne, 1 soft
  - Canapé rosette et cornichons
  - Canapé saumon fumé
  - Assortiment salée (cacahuètes, petite chips)
- 1 kir royal et 1 soft
  - Verrine de tartare de Saint Jacques et fruit de la passion
  - Blinis au poivron rouge et gambas
  - Canapé au foie gras et abricot sec
  - Cassolette de brouillade d'œufs façon paysanne
- 4 flûtes de Champagne ou kir royal, soft à discrétion
  - Verrine de tartare de Saint Jacques et fruit de la passion
  - Blinis au poivron rouge et gambas
  - Canapé au foie gras et abricot sec
  - Cassolette de brouillade d'œufs façon paysanne

## Les options

### Les mises en bouche

1.50€ttc/pièce

- Puits de courgette au crabe et à la vanille
- Tartelette au reblochon et oignon confit au miel
- Tartelette au beurre de saumon
- Pain noir, foie gras et abricot sec
- Toast roquefort et chips de lard
- Blinis au caviar de poivron rouge, gambas et noisette
- Brochette de pruneau farci au foie gras en chemise de magret fumé
- Brochette de crevette, romarin et ananas à la cannelle
- Mini pince de gambas en chemise de lard
- Yakitori de bœuf au gingembre
- Brochette de volaille au tandoori
- Verrine tartare de saumon salade iceberg et sauce raifort
- Verrine de fromage de chèvre fruits secs et tomate séchée
- Verrine de Crumble niçois au chèvre
- Verrine de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion
- Verrine de tartare de langoustine et velouté de petit pois à la menthe
- Cassolette de thon au curry sec et salade d'avocat

### **Nos vins**

Blanc Saint Pourçain 2010 : 12€ttc  
Rouge Château de Gourgues 2007 : 12€ttc

### **Notre champagne**

Victor Lejeune : 25€ttc  
Laurent Perrier : 50€TTC

### **Nos softs**

Jus de fruits (Orange, pomme, banane, ananas, mangue) à discrétion : 4€ttc/personne

### **Nos plateaux de fromages...** 6€ttc/personne

Nos plateaux sont composés de 5 variétés de fromage en veillant au respect des saisons  
Nous les agrémentons d'un mesclun de salade et sa vinaigrette à l'huile de noix.  
N'hésitez pas à nous contacter si vous désirez un fromage en particulier.

### **Nos gâteaux**

5€ttc/part

**Annick** : Biscuit viennois pistache, bavarois à la vanille, coulis de framboise.

**Hastings** : Biscuit viennois aux amandes, compote de pomme au caramel, crème légère au calvados.

**Arabica** : Bavarois au café, mousse au chocolat, biscuit viennois aux amandes

**Saint Denis** : Biscuit viennois au chocolat, succès aux amandes et noisettes, bavarois pistache, coulis d'abricot, abricot poêlé

**Craquelin** : Biscuit amandes noisette, pralin croquant, mousse au chocolat, glaçage au chocolat.

**Fruit d'Automne**: Génoise, bavarois au caramel, pommes et noix caramélisées

**Les Classiques** : Fraisier, framboisier, charlotte aux fruits de saison

**Croques en bouche et pièce montée** : Nous conviendrons ensemble, selon vos souhaits, de la composition, forme...

### **Nos Mignardises**

1.50€ht/pièce

Tartelette miroir chocolat et noix de pécan  
Coupelle de chocolat noir, mousse chocolat blanc et griotte  
Panaché de macarons

### Nos plus...

**Fontaine de chocolat** : Brochette de fruits rouges, brochette exotique, brochette de chamallows. 15€ttc/personne  
(A partir de 20 personnes).

**Foie gras** : 3 sortes de foie gras dressés minute, chutney de mangue, compotée d'oignon, compotée de figue et poivre maniguette. 20€ttc/personne  
(A partir de 20 personnes).

**Fruits de mer** : Huîtres, crevettes, bulots accompagnés de leurs sauces, pain de seigle, tradition. 20€ttc/personne  
(A partir de 20 personnes).

## Nos Petits Prix

### Menu à 32€

(à partir de 20 personnes)

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

1 café, eau plate (1 pour 3 pax) et pétillante (1 pour 4 pax)

1 chef de cuisine pour 30 pax (attention le chef ne fait pas le service)

Arrivé du chef 4h avant le début du repas et départ 4h00 après

Quiche à la menthe, courgette et chèvre, mesclun de salade.

Gaspacho de légumes et son pestou.

Salade composée (œufs dur, emmental, oignon rouge, dé de jambon, tomate).

\* \* \*

Blanc de volaille frotté aux épices, risotto crémeux et salsa verte.

Pavé de saumon, confit de légumes et beurre nantais.

Sauté d'agneau au carry et noix de cajou, riz basmati.

\* \* \*

Tarte aux fruits de saison.

Tiramisu à l'amaretto.

Craquant aux trois chocolats.

### Buffet à 32€

(à partir de 20 personnes)

Buffet fixe, choisir entre un poisson et une viande)

1 café, eau plate (1 pour 3 pax) et pétillante (1 pour 4 pax)

1 chef de cuisine pour 30 pax (attention le chef ne fait pas le service)

Arrivé du chef 4h avant le début du repas et départ 4h00 après

Piémontaise.

Plateau de charcuterie.

Tomate, mozzarella et balsamique.

Plateau de crudités variées.

\* \* \*

Pomme de terre en robe des champs et sa crème de ciboule.

Fagot d'haricots verts et tomate provençale

\* \* \*

Pavé de saumon, sauce basilic.

Ou

Blanc de volaille frotté aux épices.

\* \* \*

Tarte aux fruits de saison.

Salade de fruits.  
Craquant aux trois chocolats.