

*Buffet 21€/personne*

*Pain de poisson à l'armoricaine et sa sauce béarnaise Salade gersoise (pomme de terre, confit de canard émiété, saucisse fumé, gésiers, vinaigrette moutarde au miel et noix)*

*Salade baltique (tartare de courgette, éclats de spaghetti à l'encre de seiche, fenouil, saumon fumé, saumon frais, moules, jus de citron, huile d'olive)*

*Terrine de joue de bœuf au foie gras*

*Saute de joue de bœuf à la bordelaise aux éclats de cèpes et sa polenta aux petits légumes*

*Ou*

*Sauté de canard façon blanquette aux trompettes des morts et grenailles en chemise au sel de Guérande et huile d'olive*

*Ou*

*Sauté de sanglier à la bière brune et au carottes boules glacées et son flan de butternut*

*Ou*

*filet de volaille farcie aux pommes sous la peau crème cidre et flan de champignons*

*Plateau de fromages (bleu, tome grise et brie) et salade de jeunes pousses*

*ASSORTIMENT DE 3 MIGNARDISES EN VERRINE (panna cotta et marmelade fruits rouges, mousse poire et pomme poêlées au cidre, mousse chocolat et flan parfum crème brûlée)*