

Saint-Valentin



Dîner de la Saint-Valentin en Plateaux Gourmands chez soi.

Un repas de restaurateur créé pour vous, avec des produits frais et de qualité. Deux formules au choix : **surprenez à moindre coût.**

L'Amoureux(se) Plateau Repas à 17€

L'Élegance de notre Saumon Fumé Maison, Crème de Ciboulette au Citron Vert

ou
Moelleux au Jambon de Pays et Tomate Cerisette, Sauce légère au Curry

ou
Pêché Mignon de Porc, Aigre Douce aux Abricots

ou
Dos de Cabillaud aux Baies Roses, Purée de l'Amoureux au Gingembre

ou
Cœur de la Saint-Valentin au Chocolat Grand Cru, Crème des Îles

ou
Roulé aux Fruits Jaunes, Coulis Passion

Le Fou d'Elle ou Lui Plateau Repas à 22€

Marbré de Foie Gras de Canard et Magret Fumé aux Figues

ou
Terrine de Lotte et Noix de Saint-Jacques, Mousseuse d'Agurmes

ou
Ballotin de Volaille Fermière, Élixir du Prétendant

ou
Blanquette de Langoustines, Velouté au Quincy

ou
Le Passionnement

ou
Fondant au Chocolat, Cœur Blanc Satin

Uniquement sur réservation, au plus tard le vendredi 10 Février 2012.

Fête des Mères

Un déjeuner à ne manquer sous aucun prétexte, faire plaisir et partager un bon repas en famille où tout le monde gardera « les pieds sous la table ».

Pour vous ravir, deux menus boissons incluses, vous sont proposés le **Dimanche 3 Juin 2012.**

Mise en Bouche

Lasagnes de Saumon Fumé, Jus de Réglisse

ou
Tarte Fine de Courgette et Chorizo, Mesclun au Balsamique

ou
Pastilla de Fruits de Mer Bretons, Émulsion de Menthe Fraîche

ou
Risotto de Caille aux Noisettes Caramélisées et Carottes Glacées

ou
Sablé Coco et Fraise en Gelée

ou
Moelleux au Citron de Menton, Crème Légère de Mascarpone

32€

Eaux Minérales, Vins, Café compris

Mise en Bouche

Déclinaison autour du Canard : Notre Foie Gras et Magret Fumé Maison

ou
Coquille de Noix de Saint-Jacques à ma Façon

ou
Fricassée de Grenouilles aux Morilles et Petit Jus de Veau au Thym

ou
1/2 Sel de Lieu Jaune du Guilvinec, Fondue d'Épinards au Beurre Noisette

ou
Crumble de Poire Williams et Caramel Glacé

ou
Cocktail de Fruits Frais aux Épices, Gelée à la Passion

38€

Eaux Minérales, Vins, Café compris

Cours de Cuisine

Pour les Grands et les Petits

Un moment convivial où vous pourrez partager, le temps d'une recette, toutes vos envies et angoisses de la cuisine. À chaque cours, une recette différente que vous pourrez faire partager à votre famille et recréer à votre gré.

Uniquement sur réservation, limité à 12 places, votre tablier vous attend dans nos cuisines,

où notre Chef, Jimmy BERTHO, vous guidera avec professionnalisme et une petite pointe d'humour.

30€ les deux heures, les vendredis de 17 à 19 h.



9 Mars Quelques classiques : Moelleux Chocolat, Beurre Blanc, Crème Brûlée

6 Avril Vos Chocolats pour les Fêtes de Pâques

4 Mai Cocktail en Fête, 8 Verrines Salées

11 Mai Cocktail en Fête, 8 Verrines Sucrées

8 Juin Deux recettes faciles de Poissons et leurs Sauces

7 Septembre Recettes légères pour le Retour des Vacances

9 Novembre Le Gibier et les Champignons

14 Décembre Le Foie Gras de Canard aux deux façons et Chocolats de Noël

Vos Soirées de Fête

Trois thèmes de Soirée se préparent, uniquement sur réservation. L'assurance d'une Soirée réussie par l'alliance de notre Savoir-Faire, d'un Repas et d'une Animation de qualité. Possibilité d'accès Discothèque et hébergement sur place.



Soirée Écossaise

Dégustation Whisky

Des histoires insolites, des produits raffinés et le kilt de rigueur.

35€

Vendredi 7 Septembre 2012



Soirée Poker Casino

Un Dîner Cocktail qui vous donnera toute l'audace

39€

de faire les paris les plus fous, suivi d'une vente aux enchères.

Vendredi 12 Octobre 2012



Dîner Cabaret

Avec Franck BRUN chanteur imitateur.

48€

Vendredi 9 Novembre 2012