

---

**MENU à 48 €**

~ **Crème Brûlée au foie gras**  
& crème cappuccino / noisette

**ou**

~ **Brochette de St Jacques ( 3 noix ) à la vanille**  
Flan de Courgettes / curry

**ou**

~ **Aumônière de St Jacques sauce au cidre**

~ **Moelleux de Pintade au pommeau de Bretagne**

**ou**

~ **Dos de Lieu rôti sur peau sauce au coulis de poivrons**

**ou**

~ **Magret de Canard à l'orange**

**Gratin Dauphinois ou Gratin Sarladaise ou Tatin de tomates cerise  
ou Fondant tomate / basilic ou Cube de patate douce & oignons confits  
( 2 au choix )**

~ **Duo de Fromages** sur Mesclun  
au choix : Chèvre, Brie, Emmenthal ou Comté

**ou**

~ **Feuilleté de Chèvre rôti au miel** sur Mesclun

~ **Dessert**

Crèmeux citron sur sablé Breton, feuilletine au chocolat

~ **Café**

~ **Pain, beurre, épices**

---

**Cocktail – Buffet – Réception – Location de vaisselle**

---