

GRAND HÔTEL

Apéritif *et ses amuse-bouche ou sa verrine fraîcheur*



Foie gras de canard « maison »

avec sa chutney de figues et son petit pain aux raisins

ou

Assiette du pêcheur

(4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes, 2 palourdes, 3 bulots, bigorneaux)

ou

Salade gourmande

(Magret de canard fumé, saumon fumé, foie gras, crème ciboulette, chutney de figues)

ou

Salade de la criée

(Salade, tomates, citron, 3 St Jacques, moules, crevettes, légumes croquants, vinaigrette à la crème ciboulette)



Sandre au beurre blanc

et sa julienne de légumes

ou

Dos de cabillaud

au beurre blanc tomate à l'estragon

ou

Brochette de St Jacques (5)

au beurre blanc ou coulis de langoustines et sa julienne de légumes



Suprême de pintade rôti *sauce foie gras champignons*

ou

Tournedos de bœuf *sauce poivre ou marchand de vin*

ou

Onglet de veau *sauce forestière*

ou

Magret de canard *sauce miel - moutarde ou poivre*



Assiette des pâturages

(3 fromages au choix parmi : Bleu, Camembert, Gruyère, St Nectaire, Brie, chèvre)

ou

Chèvre chaud rôti au miel

ou

Aumônière de Curé Nantais *sur son lit de salade*



Café gourmand (3 gourmandises au choix)

(tartelette aux fruits, salade de fruits, panna cotta au coulis de fruits rouges, délice poire-caramel, mini moelleux au chocolat)

ou

Nougat glacé *au coulis de fruits rouges*

ou

Tulipes aux amandes *et ses boules de glace et ses fruits de saison*

ou

Pâtisserie extérieure (avec supplément)



Café

Saint Père en Retz – 02.40.21.70.10