



2021

## PLATEAUX-REPAS 16.50€ OU 18.50€\* HT PAR PERSONNE

### ENTREE

- Omelette aux herbes fraiche, asperges vertes
- Méli-mélo melon – jambon Serrano (selon saison)
- Timbale de saumon à l'aneth, crème fouettée aux algues
- Salade parisienne : pâtes, poivrons, jambon blanc, maïs
- Salade italienne : tomates, mozzarella, basilic
- Duo d'avocat et coulis de tomates frais
- Saumon et fenouil marinés à l'émulsion huile d'olive-citron
- Salade rustique : mesclun, jambon sec, roquefort, noix

### PLAT

- Suprême de poulet, penne au basilic
- Emincé de filet de canette et son jus, purée de patates douces
- Médaillon de longe de veau aux herbes, risonnis aux petits légumes
- Chiffonnade de viande froide (rosbeef et longe de veau), polenta crémeuse
- Brochette de saumon, julienne de légumes, émulsion citronnée
- Filet de daurade sauce gingembre citronnelle, légumes du soleil
- Raie, vinaigrette de betterave et pommes grenaille
- Brochette de bœuf mariné au soja et graines de sésame, poivron grillé et quinoa
- Ballotine de volaille farce fine aux champignons, flan de courgettes
- Brochette de poulet au piment d'espelette, piperade

\*FROMAGE compris dans le menu à 18,50€

- Curé nantais sur pain d'épices
- Brie sur pain d'épices
- Assortiment de 2 fromages et salade verte

#### DESSERT

- Tartelette au chocolat
- Tartelette au citron
- Salade de fruits frais
- Tiramisu aux speculoos
- Gâteau nantais
- Cheesecake
- Mousse au chocolat
- Ile flottante

Ce prix comprend l'eau, le pain, les couverts et une serviette

Livraison 10€, 25€ au-delà de 35 km

Minimum 8 plateaux identiques