

# Le Bistro Gourmand

## MENU PLAISIR

(entrée, plat, fromage, dessert)

(entrée , plat, dessert)

## MENU ELEGANCE

(entrée, poisson, trou normand,

viande, fromage, dessert)

(Nappage, serviettes, vaisselle, service et café inclus)

## ENTREES FROIDES

Billes de foie gras en croûte de pain d'épices sur biscuit craquant, gelée de coing et magret fumé

Foie Gras « maison », compotée d'abricot aux noisettes et son duo de toast

Sardines marinées sur sablé breton mascarpone

Duo de crevettes grillées et saumon fumé sur biscuit craquant, crème de pesto

Carpaccio de melon , chips de jambon au sarrasin et parmesan, émulsion d'avocat au de montagne, émulsion de pastèque et réduction de balsamique

Charlotte de saumon fumé et fromage frais aux asperges et tomates confites

Assiette gourmande ( Foie gras, crevettes, saumon fumé)

## ENTREES CHAUDES

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées

Ballottine de chèvre aux épices douces et chips de poitrine fumée, sur tagliatelles de sarrasin

Toasts de saumon fumé gratinés au parmesan sur crème d'asperges

Croustade de Saint jacques aux légumes du soleil, crème d'estragon

Mille feuilles de blinis à l'avocat et crevettes grillées, gambas rôtie

Brochettes de gambas grillées et sa bisque de homard crémeuse

Mille feuilles de blinis au chèvre rôti et chips de lardons

Poêlée de crevettes et ananas au basilic, polenta grillée à la plancha

Poêlée de seiches au chorizo à l'huile de citron et ses légumes croquants

Brochettes d'asperges et jambon de montagne à la plancha, compotée d'oignons rouges aux noisettes

Croustillant de canard confit aux tomates séchées et sa panna cotta au foie gras

# POISSONS

*Filet de Bar rôti à la fleur de sel, émulsion de basilic et échalotes*

*Trilogie de la mer à la mangue*

*(Gambas, Saumon, Saint jacques)*

*Joue de Cabillaud rôti, coulis de poivrons doux*

*Filet de Daurade royale aux tomates confites et crème d'olives noires*

*Queue de lotte rôtie à la fleur de sel, crème de lard fumé*

*Brochette de Gambas, Saumon et tomates cerises, jus d'agrumes*

*Filet de Carrelet en meunière de noisettes*

*Steack d'espadon à la méditerranéenne grillée à la plancha*

*Marmite de Rouget barbet à la provençale*

# TROU NORMAND

*Passion/tequila*

*Ananas/rhum*

*Pomme/calvados*

*Poire/williamine*

*Litchi/soho*

# VIANDES

*Eventail de Magret de canard aux royal gala, réduction de cidre*

*Carré d'Agneau poêlé, caramel de quatre épices déglacé au balsamique*

*Onglet de Veau à la plancha aux épices marocaine*

*Pavé de cœur de Rumsteck grillé au poivre vert ou émulsion de chorizo*

*Pavé de Cerf à la vigneronne*

*Eventail de Veau à la crème de cèpes*

*Brochette de Caille à la campagnarde, crème de foie gras*

*Aiguillettes de canard aux poires et caramel de balsamique*

*Brochette de canard rôti aux pêches*

*Filet de Cannelle aux cerises amarena et sa tuile de parmesan*

## **FROMAGES**

*Curé nantais pané rôti*

*Assiette de trois fromages*

*Crottin de chèvre et sa figue rôtie sur croustillant au sésame*

*Croustillant de bleu aux fruits secs*

## **DESSERTS**

*Mousse de noisettes sur biscuit d'amandes et noisettes caramélisées*

*Cheese cake aux spéculoos et méli-mélo d'agrumes*

*Charlotte au chocolat blanc et fruits rouges*

*Duo d'abricot et ananas sur biscuit moelleux, crémeux chocolat blanc au caramel au beurre salé*

*Cheese cake aux fruits rouges*

*Ananas rôti et sa mousse de caramel au beurre salé sur biscuit moelleux crémeux citron vert*

*Billes truffées au chocolat au lait en croûte de noisettes , sur mousse au coco et biscuit moelleux*

*Mille feuilles craquant aux fruits rouges, crème moussieuse au mascarpone*

*Tartare de kiwi en cannelloni d'ananas sur biscuit moelleux, émulsion de chocolat au lait*

*Café gourmand*

**POSSIBILITE DE DESSERT PATISSIER OU PIECES MONTEE**