



Carte

Ou

Menu carte 48€ (Entrée + poisson + viande + dessert)

Entrées 16€

Tarte fine de tomate provençale, filet de maquereau frais rôti

Saumon Graviac, chantilly avocat coulis de poivron rouge

Œuf coque sauce foie gras asperges vertes croquantes

Ecrémé d'asperges glacées, pointes vertes, émietté de crabe et mousseline de homard

Ravioles d'escargots à la provençal, au beurre d'ail, pesto

Foie gras mi-cuit crème glacée au pain d'épices, pain aux figues

Pressé de tomate, fèves, langoustines rôties mousseline d'asperges



Poissons 23€

Filet poisson selon la criée, au pesto de basilic, pressé de pomme de terre

Filet de bar cuisson vapeur sauce vierge légumes du marché

Pressé de tomate, fèves, langoustines rôties mousseline d'asperges

Viandes 23€

Joue de bœuf confite, crème glacée à la moutarde à l'ancienne, légumes du moment

Filet mignon de cochon au jambon crus et légumes du marché

Cassolette de Tête de veau en potée de choux sauce gribiche

Filet bœuf à la plancha jus réduit au vin rouge, légumes du moment

Cassolette de rognon et ris de veau crème porto et moutarde à l'ancienne

Magret de canard cuit sur peau, et vinaigrette thaïe, chocolat 55%



Viandes d'origines Françaises



Desserts 9€

Cornetto Fruits frais de saison, infusés à la menthe poivrée et sorbet

Moelleux au chocolat, crème glacée au caramel beurre sel

Petit Biscuit breton à mousseline de fraises

Macaron aux fraises et son sorbet

Feuille croustillante de sorbets de saison

Millefeuille de fraises et sa mousse citronnée

Déclinaisons de trois desserts gourmands

12€

*Viandes d'origines Françaises
Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage
Service compris*

Le restaurant

*dispose de deux petites salles de
15 et 20 personnes*



Nous assurons une prestation

Traiteur

Menus boissons compris

(Cocktail Maison, vin, eau, café compris)

Nous contacter

Repas familles

Repas d'affaires

Mariages, cocktails

Plats emportés

Plateaux repas



*Notre restaurant
Domine l'étang
De Fontaine Daniel*

*Une salle de Réception
D'une capacité
maximum
50 Personnes*

Menu 27€

Ou

Formule 24.50 € (entrée+ plat) ou (plat + dessert)

Amuse bouche

Tarte fine de tomate provençale, filet de maquereau frais rôti

Ou

Saumon Graviax, chantilly avocat coulis de poivron rouge

Ou

Ecrémé d'asperges glacées, pointes vertes, émietté de crabe et mousseline de homard

Ou

Œuf coque sauce foie gras asperges vertes croquantes

Joue de bœuf confite, crème glacée à la moutarde à l'ancienne, légumes du moment

Ou

Filet mignon de cochon au jambon crus et légumes du marché

Ou

Filet poisson selon la criée, au pesto de basilic, pressé de pomme de terre

Ou

Cassolette de Tête de veau en potée de choux sauce gribiche

Cornetto Fruits frais de saison, infusés à la menthe poivrée et sorbet

Ou

Moelleux au chocolat, crème glacée au caramel beurre sel

Ou

Petit Biscuit breton à mousseline de fraises

Ou

Assiette de fromages et ses jeunes pousses de salade



Menu 38€

Ou

Formule 34,50€ (entrée + plat) ou (plat + dessert)

Amuse-bouche

Ravioles d'escargots à la provençal, au beurre d'ail, pesto

Ou

Pressé de Foie gras mi- cuit, et pain épices

Ou

Pressé de tomate, fèves, langoustines rôties mousseline d'asperges

Filet de bar cuisson vapeur sauce vierge légumes du marché

Ou

Filet bœuf à la plancha jus réduit au vin rouge, légumes du moment

Ou

Cassolette de rognon et ris de veau crème porto et moutarde à l'ancienne

Ou

Magret de canard cuit sur peau, et vinaigrette thaïe, chocolat 55%

Déclinaison de trois desserts gourmands

Ou

Millefeuille de fraises et sa mousse citronnée

Ou

Feuille croustillante de sorbets de saison

Ou

Assiette de fromages et ses jeunes pousses de salade

Viandes d'origines Françaises

Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage

Service compris