

Menus groupes



SERVICE BRASSERIE LE PATIO

1

Menu Patio

Choix à la carte du Patio - entrée, plat et dessert
Avec un apéritif, un verre de vin et un café inclus

39€

SERVICE SUR TABLES NAPPEES - SALLE INDIVIDUELLE SUR RESERVATION

2

Menu Petit Périér

Choix à la carte du Petit Périér - entrée, plat et dessert

38€

3

Menu Saveurs

Choix selon la carte du moment

48€

4

Menu Petit Gourmet

Choix selon la carte du moment - entrée, plat et dessert

65€

5

Menu Epicurien

Menu 4 plats

85€

6

Menu Gastronomique

Nous élaborons le menu que vous souhaitez

**Sur devis
uniquement**



Carte Le Patio

Entrées

Œuf basse température - crème champignons

Velouté de courge - curry coco

Œuf mimosa au saumon fumé

La salade César

Raviole de bœuf confit, sauce tomate et parmesan

Assiette de charcuterie

Plats

Le burger Patio version bœuf ou végétarien (pain brioché, tomates confites, salade, jus de viande, confit d'oignons, cheddar)

Le poulet façon chasseur

La pièce de bœuf du moment, frites et sauces au choix

Wok de nouilles aux crevettes

Le poisson du moment et son duo de carotte au cumin

Rôti de porc cuit à basse température, écrasé de pomme de terre, sauce chimichurri

Desserts

Assiette de fromages

Tiramisu aux spéculos

Carpaccio d'ananas

Crème brûlée à la pistache

Mousse au chocolat

Coupe de glace

Crumble aux pommes

→ Supplément salade verte / frites : 4€

→ Viandes origine France

→ Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs



MENU PETIT PERIER

MISE EN BOUCHE



OEUF BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE CHAMPIGNONS

OU

TERRINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS

OU

VELOUTÉ DE COURGE, CURRY COCO

OU

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES ET CREVETTE ET POIREAU
SAUCE HOMARDINE



PIÈCE DE VEAU FUMÉ AU FOIN ET ÉCRASÉ DE POMME DE
TERRE

OU

POISSON DU JOUR ET DÉCLINAISON DE CAROTTES

OU

ÉMINCÉ DE PORC, POMME PAILLASSON SAUCE CHIMICHURRI

OU

CROUSTILLANTS DE BOEUF CONFIT, WOK DE LÉGUMES À
L'ASIATIQUE

OU

POULET AU CIDRE, POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS AUX
HERBES FRAÎCHES



ENTREMET CHOCOLAT

OU

TARTE TATIN

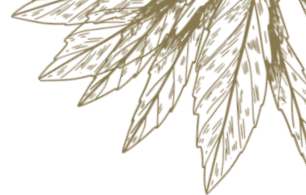
OU

CRÈME BRULÉE À LA MANGUE

OU

POIRE POCHÉE - COULIS AU CHOCOLAT ET SA GLACE

Menu Saveurs



MISE EN BOUCHE

ENTRÉES STARTERS

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES ET ÉTUVÉ DE POIREAU
SNACKELED SCALLOPS AND LEEK TERRINE

BALLOTTINES DE VOLAILLE AU FOIE GRAS
FOIE GRAS AND POULTRY BALLOTTINES

POISSONS FISHES

POISSON DU MOMENT, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE
VANILLÉE, BEURRE BLANC À L'ESTRAGON
FISH OF THE MOMENT

OU VIANDES MEATS

COEUR D'ENTRECÔTE DE BOEUF MAYENNAIS, GRATIN DE
POMME DE TERRE FAÇON BOULANGÈRE
HEART OF ENTRECOTE OF BEEF FROM MAYENNE, BAKERY-STYLE POTATO
GRATIN

FROMAGES CHEESE

EN SUPPLÉMENT 8€

DESSERTS DESSERTS

FIGUE RÔTIE AU MIEL, CRÈME VANILLE ET FEUILLETÉ
CARAMELISÉ
FIG ROASTED WITH HONEY, VANILLA CREAM AND CARAMELISED
PUFF PASTRY

ENTREMET AU CHOCOLAT
CHOCOLATE ENTREMET



Restaurant l'Epicurien

MENU PETIT GOURMET

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CONFIT MANGUE ET
PISTACHES AU GINGEMBRE

OU

CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ AU SOJA ET SÉSAME, SALADE
DE LÉGUMES CROQUANTS ET TUILE AUX ÉPICES

OU

RAVIOLE DE TOURTEAU, ÉMULSION CRUSTACÉS



FILET DE VEAU FUMÉ AU FOIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE, JUS FAÇON CAPPUCINO

OU

MÉDAILLON DE LOTTE, MINIS LÉGUMES GLACÉS, ÉMULSION
DE JUS RÔTI

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE FARÇI, MOUSSELINE DE PATATES
DOUCES VANILLÉE, JUS DE VOLAILLE AUX HERBES



SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGES (13€)



BOULE TOUT CHOCOLAT

OU

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

OU

TARTE AUX POMMES

Restaurant l'Epicurien

M E N U E P I C U R I E N

M I S E E N B O U C H E



BILLES DE FOIE GRAS AU CAFÉ, PÉTALES D'AMANDES
TORRÉFIÉES, CÉLÉRI REMOULADE



POISSON NOBLE DU MOMENT FUMÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE
TERRE AUX ALGUES ET CITRON

O U

PIÈCE DE BOEUF MAYENNAIS FAÇON ROSSINI



SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE
DESRUES (13 €)



P R É - D E S S E R T D U M O M E N T



LA SPHÈRE CHOCOLAT AUX PARFUMS DES ÎLES