Menu des SAVEURS

56.00 Euros *(Entrée, plat & dessert)*
62.00 Euros *(Entrée, plat, fromage, dessert)*
73.00 Euros *(Entrée, poisson, viande, dessert)*
80.00 Euros *(Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)*

Merci de sélectionner un menu unique, ou choisir 2 entrées, 2 plats & 2 desserts & de nous communiquer les choix afin d'effectuer les commandes
Menu uniquement sur commande

- Terrine de foie gras de canard mi cuit au Porto, chutney de fruits de saison
- Tartelette sarrasin aux langoustines de pays & mousseline d'asperges vertes de Mr Pineau
- Mi cuit de Thon rouge de l'Atlantique aux sésame grillé, combava & wok de petits légumes

- Médaillons de lotte au safran & risotto aux asperges vertes
- Emincé de bœuf Limousin *(entrecôte, faux filet ou cœur de rumsteak)* de Mr Radigois rôti
  Au jus tomaté, galette de pommes de terre à la sarriette
- Filet de bar sauvage du Croisic au velouté de langoustines, légumes verts de Mr Pineau
- Médaillons de veau Limousin « sous la mère » grillés aux girolles, petits légumes printaniers

- Assortiment de fromages affinés de nos régions
  (Pour les formules à 62€ & 80€)

- Sablé breton aux fraises de Mr Vinet & mousseline vanille
- Millefeuille au chocolat noir Valrhona & framboises de la Hautière
- Assortiment De Petits Desserts Maison
- Florentin aux amandes, mousseline basilic & fraises de Mr Vinet

Possibilité de faire ce dessert sous forme de Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table

- Passionnément tout chocolat noir aux 3 crus Valrhona *
- Millefeuille croustillant aux fraises de Mr Vinet & mousseline vanille *
- Fraisier *
- Charlotte aux chocolat noir Valrhona & menthe *

379 route de Vannes – 44800 St Herblain
Tel 02.40.94.99.99 / Fax 02.40.94.96.07
www.restaurant-lepavillon.fr