

Menu Gourmand

15.50€/pers

**Savourez 2 galettes
Au Blé Noir de Bretagne**

Complète



Œuf, emmental, jambon cuit et beurre salé

Et

Terroir

Chèvre, oignons confits, jeunes pousses d'épinard fraîche,
Emmental
Miel de Châtaignier

Crêpes Dessert à Volonté

Garnies au choix

Chocolat maison, chantilly, sucre, citron frais, Crème de châtaigne,
Confitures variées, Caramel beurre salé maison, Nutella, Miel, Suzette
maison et autres spécialités de saison, fruits caramélisés, Crème de
citron meringuée, Grand Marnier

Toute la belle vaisselle de qualité éphémère est fournie
Options possibles :

Service café seul : 1.20€/pers

Paniers de fruits de saison : melon, pêche, abricot, prune, raisin,
Pastèque : **75€ pour 35 pers**

Jeunes pousses de salade à l'huile d'olive et tapenade : 1.50€/pers

1Panier de crudités et ses sauces : 65€ pour 25 pers

Cidre Val de Rance, réglé si ouverte : 5€/bouteille