

GRAND LOUIS

Brasserie Contemporaine

MENU 37,50 €

Kir pétillant ou bière pression ou jus de fruits

Entrée, plat, Dessert.

Vin de Bordeaux : Château Lauduc rouge, rosé ou blanc

(1 bouteille pour 4 convives)

Café

Entrées au choix

Le saumon façon Gravlax

Saumon frais mariné aux herbes, sauce miel / moutarde à l'ancienne

ou

Le canard

Confit et croustillant, crémeux de patate douce et balsamique

Plats au choix

Les encornets

Risotto à la bisque de langoustine, légumes de saison croquants

ou

La canard de Challans (sup. 2€)

Magret grillé (220g), sauce aux cerises Amarena,
pommes de terre grenailles et mélange de jeunes pousses

Desserts au choix

La pomme au pain d'épices

Moelleux aux pommes, amandine au pain d'épices, chantilly au caramel et au calvados

ou

Le baba au rhum aux raisins confits

Crème chantilly vanillée, pipette de rhum et raisins blonds