

Menu

Volupté

48.00 TTC/PERS



*-Finger de saumon fumé par nos soins
Croustillant multi graines, crème fouettée
citron-vodka
Tagliatelles de légumes de saison*



*-Filet Mignon de veau
Sauce graine de moutarde
Purée de patates douces a la violette
Poêlée de légumes colorés*



*-Mesclun de jeunes pousses
Vinaigrette au Balsamique
et sa ronde de trois fromages affinés*



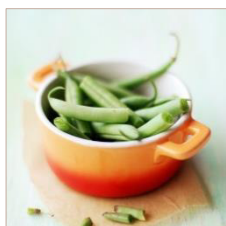
*-Assiette gourmande Ou Dessert a la carte
café et vin compris*



Menu

douceur

50.00 € TTC/PERS



*-Dos de Lieu Jaune en crumble de noisette
torréfié*

Crème de coque

Risotto crémeux aux petits pois green Garden

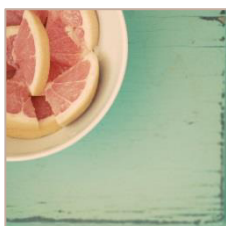


-Tournedos de filet de Canard

Sauce aigre douce au cidre

*Assortiment de légumes croquants de saison
façon Wok*

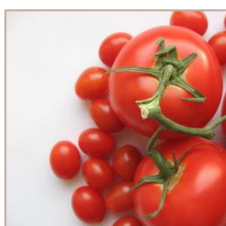
Écrasé de pommes de terre



-Mescalun de jeunes pousses aux fines herbes

Vinaigrette au Balsamique

trois fromages affiné



-Assiette Gourmande Ou Dessert a la carte

Café et vin compris



Menu

Découverte

53.00 €/pers



*-Rôti de Lotte à la noix fumé maison
crème de pistou de mâche
Écrasé de pommes de terre aux algues*



*-Tournedos de boeuf taillé dans le filet
jus Rossini Écrasé de pommes de terre à
l'huile de noisette
Tagliatelles de légumes*



*-Mesclun de jeunes pousses aux fines herbes
Vinaigrette au Balsamique et son trio de
samoussa*

*(Sainte Maure au miel, Brie aux amandes
torréfiées, Reblochon au Tex Mex)*

-Assiette Gourmande

Avec

-Les bulles de La Maison Ty Gwen

Café et vin compris



Menu

GOURMET

54.00€/PERS



-Mille Feuilles de Noix de Coquilles Saint Jacques

et son Croquant Sarrasin

Crème de cidre

Étuvée de petits légumes de saison



-Suprême de pintade en ballotine croustillante

Crème de Foie Gras

Brochette de pommes de terre Grenailles à la fleur de thym,

Gratin de légumes de saison

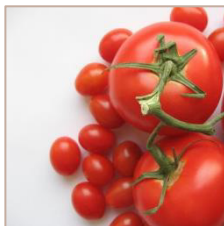


-Mélange de jeunes pousses aux fines herbes

Vinaigrette au Balsamique

Muffins de Brie à la noix

Crème de camembert tiède aux poires



-Assiette Gourmande

Les bulles de La Maison Ty Gwen

Café et vin compris





Menu

Bistronomique

58.00 €/PERS



-Noix de Coquilles Saint Jacques en brochette snacké

*Crackers de sarrasin, crème citron
gingembre Compoté de butternut au châtaigne*



-Marbré de Foie Gras aux poires vanillées

Éclats de macaron, chutney de poire

-Ravioles de Langoustines

Et son bouillon pot au feu façon Ty Gwen

-Pavé de veau dans le quasi en croûte

Sauce caramel au beurre salé

légumes croquants de saison "façon Wok"

moelleux de pommes de terre



-Mesclun de jeunes pousses aux fines herbes

Vinaigrette au cidre

*et son marbré de Brie de Meaux aux Reinettes
d'Armorique Crème de Camembert tiède*

-Assiette de Gourmandises sucrée

Café et vin compris

