



Le
Grand
Pavois
Restaurant

MENU SEMINAIRES & GROUPES

(Boissons incluses : eaux minérales, une bouteille de vin pour trois personnes et café)

Salade de poissons fumés
Soupe de poissons et ses garnitures
Croustillant de courgettes, champignons, abricots et jambon de pays
Crème de champignons au foie gras
Tartare de saumon frais à l'aneth
Terrine de canard à la pistache
Velouté de tomates et toast de jambon de pays
Tartare de légumes et sa vinaigrette d'herbes fraîches

Brandade de cabillaud et salade verte à l'huile de noix
Filet de lieu, beurre à l'aneth et quinoa
Pavé de saumon, sauce vierge et tian de légumes
Filet de dorade, beurre blanc et compotée de fenouil
Osso bucco de dinde braisé à la tomate, tagliatelles
Croustillant de canard forestier et baies roses
Suprême de poulet fermier au thym, moelleux de pommes de terre
Longe de porc à la cannelle et gratin dauphinois
Navarin d'agneau aux olives et ses tagliatelles
Contre filet rôti (origine CE), pommes fondantes

Douceur vanillée au fromage blanc, coulis exotique
Tarte fine aux pommes, glace vanille
Quenelles de chocolat noir, coulis à l'orange
Carpaccio d'orange à la menthe
Pain perdu, glace vanille
Délice glacé au grand Marnier
Palets aux fruits rouges, coulis à la passion

Merci de nous faire parvenir le choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (identique pour tous les convives) 8 jours avant votre arrivée.

Le
Grand
Pavois
Restaurant

26 Quai des Talards
Port de Dinan
22100 LANVALLAY

Tél.: +33 (0)2.96.87.02.02
Fax: +33 (0)2.99.87.02.03