Formule Groupe

La Croix Blanche

RESTAURANT

contact@restaurant-lacroixblanche.com
02 96 33 16 97

61 Rue de Genève
22000 SAINT-BRIEUC

Formule Groupe

· CHOIX UNIQUE ·

A partir de 40 €

Entrées

Compotée de volaille, vinaigrette balsamique, chantilly moutarde à l'ancienne

ou

Lasagne de cabillaud, chantilly citron et œufs de hareng

ou

Tartare de saumon fumé, légumes acidulés, œufs de hareng, chantilly citron

ou

Terre & mer, saumon et cabillaud fumé, pétoncles au pomelos et toast de foie gras + 4.00 €

ou

Terrine de foie gras, marmelade de fruits confits et gel balsamique + 4.00 €

ou

*Salade de Saint-Jacques et toast de foie gras + 4.00 €

*Selon la saison - Octobre à Mars

Plats

Retour de pêche (Merlu ou Cabillaud) au curcuma

ou

Filet mignon breton, sauce moutarde à l'ancienne

ou

Magret de canard, sauce au poivre vert

ou

Médaillon de lotte au coulis de crustacés + 3.50 €

ou

Quasi de veau, jus de rôti en cuisson lente + 5.00 €

ou

Contre-filet, jus de rôti + 5.00 €

Accompagnement : légumes, pommes de terre grenaille confites au four, mousseline de légumes

Formule Groupe

· CHOIX UNIQUE ·

A partir de 40 €

Desserts

Trilogie de desserts

ou

*Financier poire, ganache chocolat / caramel, mousse vanille et sorbet aux fruits rouges

*Selon la saison - Octobre à Mai

ou

Brownie chocolat noir aux fruits secs et crémeux 3 chocolats

ou

Gourmandise de desserts + 3.00 €

ou

*La Fraise selon l'inspiration du Pâtissier

*Selon la saison - Mai à Octobre + 3.00 €

ou

*La Framboise selon l'inspiration du Pâtissier

*Selon la saison - Mai à Octobre + 3.00 €

17 €

Menu Enfant

Assiette de charcuterie

.....

Poisson, potatoes maison

ou

Steak haché, potatoes maison

ou

Escalope de volaille, potatoes maison

.....

Glace

ou

Moelleux au chocolat

ou

Gourmandise de desserts + 3.00 €

Formule Groupe

· CHOIX UNIQUE ·

LA CROIX BLANCHE
RESTAURANT

Apéritifs

Kir pétillant
ou
Kir Royal ~ Champagne + 8.00 €

Selon votre choix de dessert, il est possible de le présenter en gâteau d'anniversaire ou autres occasions.

La formule comprend également :
Vin blanc
Vin rouge
Eau plate
Café
Pain boule Maison

Le fumage des poissons et des viandes est réalisé par nos soins.
Tous nos produits sont faits MAISON.

LA CROIX BLANCHE
RESTAURANT

Chers clients,

Nous vous informons que pour toute réservation de repas de groupe,
il vous sera demandé le versement d'un **acompte**
correspondant à 20% du montant total de l'addition.

L'acquittement de cette somme vaudra confirmation de la réservation.

En cas de non présentation le jour de la réservation,
cette somme ne pourra vous être remboursée.

Nous vous informons également que passé un **délai de 48 heures**,
le nombre de menus réservés vous sera facturé en totalité.

En vous remerciant de votre compréhension,
Au plaisir de vous recevoir prochainement !

L'Equipe de
La Croix Blanche

LA CROIX BLANCHE
RESTAURANT

Merci pour votre confiance.

A très bientôt !

contact@restaurant-lacroixblanche.com
02 96 33 16 97

61 Rue de Genève
22000 SAINT-BRIEUC