



Formule n°1

Servi uniquement les vendredi soirs (hors jours fériés).

«Gourmand» à **28 €** : Menu, eaux, café/thé et vin compris.
(Avec fromages, supplément de 5,50 € ou plateau à partager : 3 €).

Buffet d'entrées

Salades froides, terrines variées, charcuteries artisanales, etc ...

OU

Une entrée chaude

Crumble de sarrasin au saumon et poireaux.

Pavé de merlu, crème d'aneth,

Cassolette de légumes.

OU

Travers de porc au cidre et thym,

Embeurrée de pomme de terre.

Assiette gourmande de 2 desserts.

OU

Tartelette du moment et sorbet.

Pour ne pas avoir à choisir vos boissons :

Service du repas, pain, vin, cafés et eaux plates/ gazeuses : 28 €.

OPTION : Apéritif maison + 3 amuses-bouches/ pers : 5 €.



Formule n°2

«Saveurs» à **25 €**

(Avec fromages, supplément de 5,50 € ou plateau à partager : 3 €)

Carpaccio de thon et espadon mariné à l'huile de sésame,
Tartare de courgette.

OU

Terrine de foie gras maison et chutney betteraves,
Mesclun aux fruits rouges.

OU

Cube de saumon confit au citron,
Pancake de sarrasin, pickles de légumes.

Roulade de pintade au lard, sauce champignons,
Pomme paillason et brochette de légumes.

OU

Quasi de veau, sauce agrumes,
Tartelette de légumes confits.

OU

Lieu jaune rôti, crème de fenouil,
Écrasé de panais et petits légumes.

Pomme au four, brioche perdue, caramel au beurre salé,
Chantilly et glace pomme cidrée.

OU

Assiette gourmande 3 desserts.

Pour ne pas avoir à choisir vos boissons :

Formule n°2 avec boissons : Menu + vin de notre sélection et café : 35 €.

(Service du repas, pain, cafés et eaux plates/ gazeuses).

OPTION : Apéritif maison + 3 amuses-bouches/ pers : 5 €.

[A'] TABLE

Restaurant - Traiteur - Location de salle Mariage



Formule n°3

«Pays de Vitré» à **33 €**

(Avec fromages, supplément de 5,50 € ou plateau à partager : 3 €)

Escabèche de rouget barbet,

Tartare de courgette au curry, roquette.

OU

Risotto aux champignons,

Copeaux de parmesan et lomo.

OU

Tarte fine d'escargots à l'estragon,

Mesclun aux fruits secs.

Filet de boeuf, sauce morilles,

Cassolette de légumes.

OU

Pavé de turbot et brochette de Saint-Jacques,

Beurre thaï, wok de légumes.

OU

Homard décortiqué, cuisiné avec amour (supplément 20 €).

Macaron crémeux pistache et salsa de fruits rouges.

OU

Assiette gourmande 4 desserts.

Pour ne pas avoir à choisir vos boissons :

Formule n°3 avec boissons : Menu + vin de notre sélection et café : 43 €.

(Service du repas, pain, cafés et eaux plates/ gazeuses).

OPTION : Apéritif maison + 3 amuses-bouches/ pers : 5 €.

La formule enfants

Plat + dessert + boissons : 12,80 €/enfant.