

tel 02 97 31 37 19
www.hotel-maison-glenn-anna-auray.com



menus réservé aux groupes de plus de
20 personnes

MENU À 35 EUROS

FORMULE AVEC BOISSONS COMPRISE *

ENTRÉES

Assiette de saumon mariné et rilette de saumon
Ou
Terrine de volaille et foie gras, chutney de figues

PLATS

Echine de cochon confite 7 heures aux deux pommes,
gratin de pomme de terre
Ou
Papillote de merlu aux agrumes et petits légumes

DESSERTS

Gâteau coeur coulant au chocolat et glace vanille
ou
pavlova aux fruits de saison (meringue, fruits et crème
fouettée)

* LE FORFAIT BOISSONS

Ce dernier comprend
un vin d'apéritif
un vin blanc
un vin rouge
et les cafés

MENU À 50 EUROS

FORMULE AVEC BOISSONS COMPRISE *

ENTRÉES

Tartare de concombre/ émietté d'araignée/ œufs de poissons/
sorbet fenouil
Ou

Terrine de foie gras, compoté d'oignons de Roscoff au cidre
et brioche grillé

PLATS

Lieu jaune en écaille de chorizo, écrasé de pomme de terre
à l'huile de noisette
Ou

Quasi de veau, crémeux de champignons du moment,
gratin pomme Anna (pomme de terre lardons gruyère) et
jus réduit.

DESSERTS

Carpaccio d'ananas, neige a la fève tonka et sorbet exotique
ou
tartelette framboise/chocolat

GÂTEAUX POUR ÉVÉNEMENTS

pièce en choux
vanille/chocolat/caramel
,ou
Entremet crème citron et fruits
de saisons
ou
cœur de sainte Anne (gâteau à
base de caramel noisette et
chocolat)