

les menus

Tous les repas sont pris en commun et les plats sont uniques pour tout le groupe.
Ils sont établis à l'avance selon votre suggestion au minimum une semaine avant la prestation, ou à défaut sur les conseils de notre Chef.

Menu de Jade.....29 €

Entrées au choix

- Salade de saumon fumé par nos soins, courgettes à crues et condiment citron
- Marbré de volaille et légumes, vinaigrette de raisins
- Caponata de légumes du Sud, pétales de cabillaud
- Œuf mollet bio, poireaux en chaud-froid, croutons dorés
- Tomates farcies façon bord de mer
- L'entrée du moment

Plats au choix

- Cabillaud juste saisi, salade d'herbes et socca
- Bar snacké, câpres et olives, copeaux de légumes étuvés
- Tournedos de merlu, crumble sarrasin/noisette, vinaigrette citron confit
- Pavé de rumsteack, sauce Chateaubriand roquette et pommes rissoles
- Escalope de veau, fondue d'échalote au vinaigre, sucrine et légumes glacés
- Blanc de volaille, chermoula style et carottes glacées
- Autour d'une viande ou volaille ou poisson à la plancha

Desserts au choix

- Gâteau mi-cuit au chocolat et crème pistache
- Œuf au lait maison, gâteau Nantais
- Assiette de fromage de nos régions, mesclun de salade
- Panacotta ananas/coco, congolais maison
- Double crêpe aux poires, caramel au beurre salé
- Dessert du moment de notre pâtissier

Prix nets TTC en euros, par personne.

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction du marché

Menu du Littoral.....43 €

Entrées au choix

- Foie gras pressé aux pommes confites, caramel au muscadet
- Salade de courgettes rafraîchies aux herbes et langoustines
- 6 huîtres et gambas, pain de seigle et vinaigre échalotes
- Entrée « Retour du Marché »

Plats au choix

- Volaille fermière en infusion de vanille /citronnelle, carottes fondantes et épinards
- Tournedos de bœuf « poivre-agrumes », champignons plancha
- Lotte cuite à la plancha, sauce rougail des îles
- Homard en tronçon, homardine et condiments
- Autour d'une viande ou d'un poisson du marché à la Plancha

Desserts au choix

- Biscuit viennois au chocolat et à l'orange
- Ananas confit au vieux rhum, sorbet pinacoloda
- Pannequet à l'amaretto, crème glacée au brownie
- Dessert du moment de notre pâtissier

Mignardises servies avec le café

Supplément assiette de fromage et salade : 4 €

Forfait boissons, inclus dans nos Journées de Jade et du Littoral

- Eaux minérales plates et gazeuses
 - Vin* : Domaine de Trésor Chardonnay blanc ou Domaine du Trésor Merlot rouge
- sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
- 1 Café

Sur demande, nos vins à la carte conseillés par notre sommelier.

* Susceptible de modification



alliance pornic
RESORT HOTEL THALASSO & SPA