

Traiteur-Restaurant Le Kercé-Ine

Menu à 23,00 €

- *Cassolette Océane gratinée à la Provençale
(lotte, merlu, St-Jacques et gambas)
- *Salade du Kercé-Ine
(gésiers et lardons confits, mille-feuille breton-galette, pommes, andouille)
- *Terrine de poisson au saumon fumé, crème fouettée à la ciboulette
- *Paupiette de colin et saumon et petits légumes au beurre blanc

-
- *Gigollette de pintade farcie, jus forestier
 - *Moelleux de joue de porc confite, sauce au Cidre
 - *Confit de canard, jus à l'Armagnac
 - *Sous-noix de veau rôtie à la Rennaise

-
- *Mesclun salade aux noix, Brie, St-Nectaire et Tome Noire

-
- *Dessert (voir la carte au dos)

Menu à 29,00 €

- * Marbré de saumon-lieu noir et julienne de légumes, beurre blanc au Xérès
- * Salade Gersoise (terrinerie au foie gras, magret fumé, gésiers confits, pignons de pins)
- * Croustillant de rouget et cabillaud aux petits légumes, sauce au Vouvray
- * Salade Océane (parfait de saumon fumé, brochette de cabillaud et poivrons, blini tiède au sarrasin et sa noix de St-Jacques)

-
- * Quasi de veau braisé, crème de champignons nobles
 - * Magret de canard aux myrtilles (ou au poivre vert)
 - * Grenadins de mignon de porc au miel et graines de sésames
 - * Parfait de bœuf et porc confit, sauce Occitane

-
- *Mesclun salade aux noix, Brie, St-Nectaire et Tome Noire

-
- *Dessert (voir la carte au dos)

Menu à 35,00 €

- *Nage de noix de St-Jacques et brunoise de légumes de saisons, beurre d'agrumes
- *Brochette « terre & mer », beurre impérial bisque de homard
(lotte au lard, saumon au bacon, St-Pierre, champignon, poivron et gambas)
- *Terrine de foie gras aux figues et ses toasts de pain d'épices, confiture d'oignons rouges au mie
- *Salade gourmande (foie gras aux figues, magret fumé, 2 langoustines et saumon fumé)

-
- *Saveur aux pommes (Manzana Verde et sorbet pomme verte) ou
 - *Douceur des Charentes (Pineau et sorbet abricot)

-
- *Assiette trois viandes, trois cuissons
(souris d'agneau confite, filet de bœuf grillé, filet de kangourou poêlé)
 - *Tournedos de filet de bœuf grillé, crème de champignons nobles
 - *Souris d'agneau confite, crème de thym
 - *Grenadins de veau poêlés, sauce Vallée d'Auge

-
- *Mesclun salade aux noix, Brie, St-Nectaire et Tome Noire

-
- *Dessert (voir la carte au dos)

Garnitures des 3 menus :

- * Gratin de pommes de terre Sarladaises * Pressé de pommes de terre à l'huile d'olive et estragon
- * Courgette farcie (brunoise de légumes du sud au cumin) * Mille feuille tomate, aubergine, courgette * Tomate farcie à la duxelle de champignons et coriandre * ½ tomate provençale
- * Brochette de fruits (pomme, pruneau, figue et abricot) * ½ poire au vin liquoreux
- * Tomate grappe rôtie * Fagot haricots verts * ½ pomme fruit

Le café est compris dans les menus, une formule boisson (Sauvignon, Bordeaux) est possible. (+ 6,50 €)

- L'apéritif est à 3,00 € (kir vin blanc ou pétillant, punch, sangria, cocktail Le Kercé-Ine,

Godinette, soupe Angevine)

- Pour les prestations à l'extérieur du restaurant, un supplément de 1,80 € est facturé (service, mise en place, nappage, camion frigorifique...)
- Pour la location de vaisselle prévoir 3,50 €.