

HOTEL *** AQUILON

Tél 0033 (0)2 51 766 766 - Fax 0033 (0)2 40 53 15 60
E-mail info@hotelaquilon.com - Site Web www.hotelaquilon.com
2, Rue Michel Ange - 44600 Saint-Nazaire - France

Contact : Béatrice DENIS

Menu Groupe "Tradition" à 3 Plats : 16.50€

Menu Groupe "Gourmand" avec Entrée, Poisson, Viande, Dessert : 24.50€

(Eau de Source Cristaline à Volonté)



Salade de Crabe sur un Carpaccio d'Ananas, Sauce Cocktail
Tartare de Thon au Coulis de Tomates et Coriandre
Marbré de Volaille aux Blancs de Poireaux, Petite Vinaigrette d'Herbes
Feuilleté Tiède aux Pointes d'Asperges Sauce Mousseline
Terrine de Saumon Fumé, Quartiers de Tomates & Sauce Cocktail
Chaud Froid de Tartare de Saumon sur son Mini Blinis au Beurre Ciboulettes
Charlotte de de Saint-Jacques au Coulis de Crustacés
Panaché de Terrine de Campagne et de Rillettes Servi Avec Gelée et Condiments
Assiette Printanière Garnie de :

Tomate, Betteraves, Carottes Râpées, Concombres, Maïs, Céleri Rémoulade

Salade Gourmande aux Gésiers Confits & Foie Gras de Canard **(Suppl. 4.40€)**

Assiette de Fruits de Mer **(Suppl. 13.50€)**

(1/2 Crabe, 3 Langoustines, Bigorneaux, 3 Crevettes Roses, 3 Huîtres)

Suprême de Saumon Cuit Vapeur au Beurre d'Oseille
Choucroute de la Mer aux Trois Poissons, Saumon, Cabillaud, Crevettes Roses
Dos de Cabillaud Cuit à la Plancha et son Beurre Blanc Nantais
Feuilleté de Filet de Sole au Velouté Safrané

Pavé de Kangourou Mariné et Poêlé Sauce Poivrade
Longe de Porc Rôtie aux Petits Oignons et Champignons de Paris
Cuisse de Poularde Braisée Sauce Suprême
Cuisse de Lapin Braisée aux Petits Oignons & Lardons Fumés
Aiguillettes de Pavé de Rumsteck Sauce Bordelaise
Filet Mignon de Porc Rôti à la Graine de Moutarde Ancienne
Confit de Canard et ses Pommes Sarladaises



2 Légumes au Choix:

Pommes Frites, Pommes Duchesse, Pommes Chips, Pommes Rissolées, Pomme au Four, Gratin Dauphinois
Riz Blanc, Riz aux Oignons, Cocos aux Lardons, Jardinière de Légumes, Haricots Verts, Ratatouille, Choux Fleur en Gratin

Pané Rôti de Camembert sur Lit de Salades au Noix **(Suppl. 2.50€)**

Brique Tiède de Curé Nantais sur Mesclun de Salades au Vinaigre de Xérès **(Suppl. 2.50€)**

Assiette de Camembert, Chèvre et Pont l'Évêque sur Lit de Salades **(Suppl. 2.50€)**

Tranche Napolitaine Chantilly **ou** Tarte Feuilletée aux Pommes **ou** Paris Brest Crème Anglaise
Choux à la Crème Chantilly **ou** Fondant au Chocolat Crème Anglaise
Riz au Lait sur Une Gelée de Pamplemousse **ou** Vacherin Glacé au Coulis de Fruits Rouges
Tarte aux Cerises **ou** Tarte Normande aux Pommes **ou** Œufs à la Neige
Charlotte aux Fruits des Bois **ou** Tiramisu Maison
Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau **(Suppl. 3.60€)**

Tarif des Boissons Par Personne

Kir Cassis ou Sangria : 2.50€ - 1/4 de Vin : 2.50€ - Café : 1.50€

Forfait 1/4 de Vin + Café : 3.50€ - Forfait Kir Cassis ou Sangria + 1/4 de Vin + Café : 5.50€