



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

22 Audierne 22

Important : Ces menus nécessitent un choix unique d'entrée, de plat et de dessert pour tous les convives. Ces informations devront nous être communiquées 7 jours avant la date du repas au plus tard.

Menu Banquet à 25 €

Entrées au choix

- Terrine de Maquereau et de Farz au Raifort, sabayon à la Moutarde.
- Ou Maki de Saumon Bio, Salade Asiatique.
- Ou Terrine de lapin au cidre et son duo de chutney à la clémentine et au thym.
- Ou Tarte Fine à l'andouille de Guéméné et aux pommes,

Plats au Choix

- Blanquette de poissons de nos Côtes et son riz pilaf.
- Ou Couscous du Pêcheur
- Ou Parmentier d'Agneau Confit « A l'envers ».
- Ou Travers de Porc à la Bière de Tregunc, Pommes de Terre Persillées.

Desserts au choix

- Ou Strudel aux Pommes et au Raisins Marinés, Glace Vanille.
- Ou Muffin de Brioche au Chocolat, Crème Anglaise.
- Ou Mousse aux Deux Chocolats et sa tuile aux amandes.
- Ou Ananas Rôti au Miel et au Rhum, Crème Bavaroise au Pain d'Epices

Café

Menu Banquet à 33 €

Entrées au choix

- Carpaccio de Lotte aux Baie Roses et Meli Melo d'Avocat au Pamplemousse.
- Ou Brochette de St Jacques « Terre et Mer » au Boudin Blanc..
- Ou Bouquet de Mâche en Tulipe de Crêpe Croustillante, Fricassée de Champignons et Aiguillettes de Canard au Romarin.
- Ou Parmentier de Boudin Noir aux Deux Pommes, Ecume de Lard Fumé,

Plats au Choix

- Magret de Canard, Jus à la Rhubarbe, Galettes de Pommes de Terre aux Amandes.
- Ou Carré d'Agneau Rôti, Gratin Dauphinois, Fenouil Braisé à la Badiane
- Ou Filet de Dorade Juste Poêlée Ratatouille Fraîche, Ecrasé de Pommes de Terre.
- Ou Retour de Pêche (Poissons du Moment, St Jacques), Riz Pilaf

Desserts au choix

- Ou Ganache au Chocolat, Salade d'Agrumes et Palet Breton.
- Ou Cheesecake, et sa Salade de Fruits Rouges au Cointreau.
- Ou Baba au Rhum, Fruits Rouges et Crème Chiboust au Citron.
- Ou Profiteroles Noix de Coco

Café

Menu Banquet à 42 €

Entrées au choix

Aumônière de St Jacques et son Fumet Crémé.
Ou Beignets de Gambas au Curry et leur Guacamole
Ou Eclair Salé aux Escargots de Goulien et au Roquefort
Ou Cassolette de Riz d'Agneau aux Saveurs de Truffe.

Plats au Choix

Filet de Bœuf en Croute « Wellington », Légumes Braisés du Moment.
Ou Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, son Fenouil Confit et sa Tatin d'Echalotes au Vin Rouge.
Ou Filet de Bar de Ligne simplement Poêlé, Sauce Vierge, Aubergine Farçie.
Ou Lotte en Robe de Lard, Ratatouille et Risotto aux Champignons

Desserts au choix

Macaron Façon Eclair, Sorbet Citron et Marmelade d'Orange. Macarponne au Citron Vert.
Ou Mi Cuit au Chocolat, Coulis de Framboise et Glace au Yaourt Artisanale.
Ou Nougat Glacé du Pâtissier aux Fruits Confits, et Coulis Passion..
Ou Kouign Amann Maison servi tiède, Tartare d'Ananas Mariné et sa Glace Vanille

Café

Les Apéritifs :

- Kir (Crème de Cassis, Sauvignon de touraine) : 3 €
- Kir Pétillant (Crème de Cassis, Saumur) : 5 €
- Kir Breton (Crème de Mûre, Lambig, Cidre) : 6 €
- Kir Royal (Crème de Cassis, Champagne Cuvée Spéciale Edouard Brun) : 10 €

Les Forfaits Vin :

Il sont établis sur la base d'une bouteille de chaque item pour 4. Ils incluent systématiquement un vin blanc et un vin rouge. Prix par personne.

Des propositions intégrant des rosés sont possibles sur demande.

- Eau en Carafe, Vin du Pays d'Oc en Pichet Blanc et Rouge (25cl/pers.) : 5.00 €
- Eau minérale en bouteille, Graves Blanc Château Pouyanne, Touraine Rouge Domaine Octavie : 8 €
- Eau minérale en bouteille, Muscadet de Sèvre et Maine Domaine la Louvetrie, St Nicolas de Bourgueil Domaine Les Jeslets : 12 €
- Eau minérale en Bouteille, Anjou Blanc Le Vent dans les Saules, Beaujolais Village Vieilles Vignes Domaine Trichard : 15 €

Au Roi Gradlon, 3 Avenue Manu Brusq, 29770 AUDIERNE
accueil@auroigradlon.com / www.auroigradlon.com /
Tel 0298700451 / Fax 0298701473