



Hôtel Restaurant ☆☆☆☆  
**Auberge**  
DU PAYS DE RETZ

# NOS MENUS

**Notre Equipe vous accueille pour toutes les occasions !**

**Minimum 10 personnes**

**Réservation au 02 40 04 84 84**

**AUBERGE DU PAYS DE RETZ**

**ZONE DE LOISIRS - 44710 PORT SAINT PERE**

**Mail : [aubergedupaysderetz@orange.fr](mailto:aubergedupaysderetz@orange.fr)**

**Site internet : [www.auberge-pays-retz.fr](http://www.auberge-pays-retz.fr)**

# Menu Jonquille

Menu unique pour tous les convives

## Entrée au choix

Salade de Saint Jacques à l'aneth  
Tartare de saumon frais et langoustines  
Artichaut Riviera au saumon fumé et son œuf poché  
Marbré de foie gras de canard

## Poisson au choix

Dos de cabillaud à l'émulsion de champagne  
Pavé de saumon à l'oseille  
Sandre au beurre blanc maison

## Viande au choix

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies  
Filet de canette aux herbes  
Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym  
Suprême de pintadeau aux pleurotes

## Assiette du Fromager

Assiette composée de 4 fromages (Brie, Chèvre, Curé Nantais et Roquefort)

## Dessert au choix

Royal feuilleté chocolat  
Bavarois framboise ou Fraisier (*selon saison*)  
Feuillantine aux pommes tièdes et son sorbet miel nougat  
Assiette gourmande (4 mignardises surprise)  
Pièce montée (*3 choux par personne et nougatine ou 3 macarons – supplément 3€/pers.*)  
Wedding cake (*supplément 3€/pers.*)

## Café et son chocolat fin

## Eau de source sur table

**Prix par personne 2 plats: 39.00€ service compris**

*Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert, Café*

**Prix par personne 3 plats : 45.00€ service compris**

*Entrée, Poisson, Viande, Fromage, dessert, Café*

**LES VINS AU CHOIX\* : 12.50€ par personne**

### Vins blancs :

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux blanc ou Chardonnay Privilège

### Vins rouges :

Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Bordeaux Côtes de Bourg

**\*Vins à discrétion (A Consommer avec modération)**

**Votre apéritif (Kir, punch ou sangria) : 3.50€**



# Menu Gourmet

Menu unique pour tous les convives

## Entrée au choix

Saumon fumé sauce échalotes et ses toasts  
Terrine de pâté maison concoctée par notre Chef  
Foie gras de canard maison

## Plat au choix

Cabillaud tagliatelles, sauce beurre blanc  
Travers de porc grillé, mariné à la moutarde, fleur de sel  
Gigot d'Agneau de Lait Castille et Léon rôti à l'ail, thym et romarin

## Dessert au choix

Dessert au choix à la carte\*

*Quelques exemples : Le Caprice de l'Auberge (Ananas frais poêlé au rhum et sa crème brûlée en sabayon rhum raisin), Omelette norvégienne, Mousse au chocolat, Profiteroles au chocolat, Coupe Dame Blanche...*

**Prix par personne : 26.90€ service compris**

*Entrée, plat, dessert*

## **Agrémentez votre Menu Gourmet au gré de vos envies!**

- Assiette de fromages servie avec sa confiture de fruits rouges : 7.50€/personne
- Gâteau présenté entier : 2.50€/personne

*Choix proposés : Omelette norvégienne, Royal Feuilleté chocolat ou fraisier*

## **LES VINS AU CHOIX\* : 12.50€ par personne**

### Vins blancs :

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux blanc ou Chardonnay Privilège

### Vins rouges :

Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Bordeaux Côtes de Bourg

*\*Vins à discrétion*

*(A Consommer avec modération)*

**Votre apéritif (Kir, punch ou sangria) : 3.50€**



# Menu des lys

Menu unique pour tous les convives

## Entrée au choix

Assiette du pêcheur

*(3 huîtres Vendée Atlantique, 3 Langoustines, 6 Crevettes roses, 4 Bulots, 6 Palourdes, Bigorneaux)*

Marbré de foie gras, Emincé de magret de canard fumé, Gésiers tièdes, Confit d'oignons

Assiette de l'océan

*(Saumon fumé norvégien, Saumon mariné, Rillettes de thon, Tartare de St Jacques)*

## Poisson au choix

Filet de Bar et son coulis de Poivrons

Queue de lotte au chorizo

Brochette de noix de St Jacques

## Viande au choix

Pavé de veau rosé à l'estragon

Tournedos de filet de bœuf Rossini

Magret de canard, sauce à l'orange

## Assiette du Fromager

Assiette composée de 4 fromages (Brie, Chèvre, Curé Nantais et Roquefort)

## Dessert au choix

Royal feuilleté chocolat

Framboisier ou Fraisier *(selon saison)*

Omelette Norvégienne

Assiette gourmande (4 mignardises surprise)

Pièce montée *(3 choux par personne et nougatine ou 3 macarons – supplément 3€/pers.)*

Wedding cake *(supplément 3€/pers.)*

## Café et son chocolat fin

## Eau de source sur table

**Prix par personne 2 plats: 49.00€ service compris**

*Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert, Café*

**Prix par personne 3 plats : 55.00€ service compris**

*Entrée, Poisson et Viande, Fromage, dessert, Café*

**LES VINS AU CHOIX\* : 12.50€ par personne**

Vins blancs :

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux blanc ou Chardonnay Privilage

Vins rouges :

Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Bordeaux Côtes de Bourg

**\*Vins à discrétion**

**(A Consommer avec modération)**

**Votre apéritif (Kir, punch ou sangria) : 3.50€**



# Menus enfants et Adolescents

Menu unique pour tous les convives

## Menu Gibus

### Entrée au choix

L'assiette du Maraîcher  
L'assiette du Charcutier

### Plat au choix

Steak de bœuf frais haché  
Nugget's de poulet  
Pavé de saumon

*Accompagné de frites ou légumes de saison*

### Dessert au Choix

Glace 2 boules  
Mousse au chocolat

## Menu Ado

### Entrée au Choix

Salade Verte de tomates, œufs, lardons  
Saumon Fumé blinis sauce échalote  
Foie gras de canard maison et ses toasts

### Plat au Choix

Escalope de Dinde à la Crème  
Bavette à l'échalote  
Pavé de Saumon

*Accompagné de frites ou légumes de saison*

### Dessert au Choix

Tarte fine aux Pommes  
Mousse au Chocolat  
Crème Brûlée à l'Ananas Frais

### Notre conseil

3 – 6 ans : Gibus 2 plats  
6 – 12 ans : Gibus 3 plats  
12 ans et + : menu ado

### Tarifs par personne

Menu Gibus 2 plats : 11.00€  
Menu Gibus 3 plats : 15.00€  
Menu Ado : 20.00€  
Boissons : 2.00€  
*(eau, coca et jus)*

