



**MERCURE LA BAULE MAJESTIC**



**Plaque Restaurant**

**Notre Chef de cuisine  
Aurélien Banchereau  
et  
Toute l'équipe du Ruban Bleu  
vous souhaitent  
un agréable moment**



## MERCURE LA BAULE MAJESTIC



### Menu Plaisir

35€ HT / 38.83€ TTC

#### ENTRÉES

*Tataki de Saumon aux Graines de Chia, Mousse de Haddock à l'Aneth  
Ceviche d'Eglefin à l'Orange et Xérès, Avocat et Sésame  
Vitello Tonnato au Parmesan, Faisselle de Vache au Piment doux  
Velouté d'Haricots Blancs à la Thai, Sarrasin et Crevettes  
Tzatziki de Concombre au Chèvre frais, Quinoa aux Pickles de Légumes  
Planche de Charcuteries des Pays de la Loire*



#### PLATS

*Dos de Cabillaud à la Plancha, Fumet crémé aux Epices Tandoori  
Pavé de Merlu Vapeur, Jus de Coquillages au Beurre Salé et Romarin  
Filet de Lieu Jaune rôti au Beurre de Miso et Chlorophylle à l'Anis Vert  
Joues de Porc Braisées au Madère et Coriandre, Langouille Briéronne  
Paleron de Veau confit au Cidre Breton et Laitue de Mer  
Burger de Canard confit au Rocher Nantais et Légume vert  
Notre Chef élabore les accompagnements selon les produits de saison  
Le poisson peut changer en fonction des arrivages et de la saison*



#### FROMAGES

(Supplément de 7,5 euros)

*Les trois fromages affinés, confiture « Pomme-Tatin »*

#### DESSERTS

*Fraîcheur de Pommes au Miel et Curcuma, Sablé au Thé Matcha  
Fondant au Chocolat Noir et Fleur de Sel, Mousse de Poire Meringuée  
Crèmeux de Pain d'Epices au Pomelos, Biscuit au Citron Vert  
Pana-Cotta au Café Noir et Cannelle, Crumble d'Amandes et Ananas  
Dôme glacé au Chocolat Blanc et Fruits de la Passion  
Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger et Tonka, Biscuit Amandine*

*Vin (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes), Aquachiar plate et gazeuse et café inclus  
Au choix : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert, identiques pour l'ensemble des convives*

*\* Proposition de menu sous réserve de disponibilité des produits proposés*



## MERCURE LA BAULE MAJESTIC

### Menu Presqu'île

49€ HT / 54.23€ TTC

#### ENTRÉES

*Gravlax de Maigre au Fenouil et Combawa, Condiments de Poivrons et Sichuan  
Courge rôtie à la Burrata et Ail noir, Langoustines grillées et Crumble à l'ail  
Oeuf Meurette aux Morilles et Cebette, Langouille Briéronne*

#### PLATS

*Chaudrée de Maigre au Bouillon d'Algues du Croisic,  
Pain Pochon gratiné*

*Filet de Boeuf poêlé aux Huîtres et Poivre de Cassis,  
Jus serré au Banyuls*

*Mignon de Veau rôti au Lard Colonnata,  
Sauce corsé au Pommeau de Bretagne*

*Lieu Jaune en croûte de Laitue de Mer  
Beurre de Carotte au Tandoori*

*Notre Chef élabore les accompagnements selon les produits de saison*

#### FROMAGES

*(Supplément de 7,5 euros)*

*Les trois fromages affinés, confiture « Pomme-Tatin »*

#### DESSERTS

*Le Craquant de Chocolat Nyangbo 68%, Crèmeux aux fruits de la passion  
Douceur d'Ananas vanillé, Opahys au Thé Vert Matcha  
Paris-La Baule, Caramel à la Fleur de Sel de Guérande*



*Vin (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes), Acquachiara plate et gazeuse et café inclus  
Au choix : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert, identiques pour l'ensemble des convives*

*\* Proposition de menu sous réserve de disponibilité des produits proposés*



**MERCURE LA BAULE MAJESTIC**

**Plateau de fruits de mer**

**68€ HT / 75€ TTC**

6 Huîtres Bretonnes n°3,  
6 Langoustines,  
10 Crevettes roses,  
100 gr de Bigorneaux,  
150 gr de Bulots,  
½ Tourteaux

*(Supplément Homard (250 gr par personne) : Selon le cours)*

**Dessert**

*Choix unique pour l'ensemble des convives*

*L'Amandine à l'Orange et Spéculoos  
Barre croustillante Chocolat au Praline rose  
Cheese-Cake au Cassis et Chocolat blanc  
Le Pom-Pom Craquant au Gingembre et Caramel salé  
Le Pain de Gênes aux Fruits de la Passion  
L'Entremet de Riz au Lait à la Mangue, Biscuit Viennois au Chocolat*





## MERCURE LA BAULE MAJESTIC

### Buffet

minimum 20 personnes

**45 € HT / 48.83 € TTC**

#### ENTRÉES

*Assortiment de Charcuterie*

*Poisson fumé par nos soins, Crème Ricotta au Citron confit*

*Terrine du moment aux légumes et Mimolette*

*Salade de Pâtes au Crabe et Poireau, Vinaigre de Cidre et Huile de Noix*

*Salade de Sarrasin aux Rillauds et Pommes, Chou blanc au Xères*

*Tortilla de Pommes de terre aux Crevettes ou Canard*

*Salade verte et condiments*

#### PLAT UNIQUE AU CHOIX

*Blanquette de Saumon aux Coques et Genièvres*

*Rougail de Crevettes au Tandoori*

*Dos de Cabillaud à la Crème de Coquillages et Curcuma*

*Rôti d'Echine de Porc au cidre et Thym frais*

*Joue de Boeuf Confite au vin Rouge et Cardamome*

*Cuisse de Canard braisé aux Graines de Moutarde et Miel*

*Notre Chef élabore les accompagnements selon les produits de saison*

#### Plateau de fromages

#### DESSERTS

*Chou Craquelin à la Mousse d'Orange légère et Chocolat*

*Riz au lait au Beurre salé et Cannelle*

*Blanc-Manger aux Fruits de Saison*

*Mousse aux 2 Chocolats et Crème fraîche*

*Tarte Bretonne aux Pommes*

*Corbeille de fruits et Coulis*

*Toutes ces propositions ne sont bien sûr que des suggestions, nous restons à votre disposition pour vous conseiller et vous guider dans vos choix,*





## MERCURE LA BAULE MAJESTIC

### Mange debout

minimum 15 personnes

45 € HT / 48.83 € TTC

#### Les salés froids

*Verrine de Mi Cuit de Saumon au Crèmeux de chou-fleur à l'Ail Noir  
Club Pain de Mie au Lomo Ibérique et Guacamole  
Navette de Potimarron à la Viande des Grisons  
Saladine de Sarrasin au Magret Séché et aux Algues  
Clafoutis sans Pâte au Crabe, Poireau et Parmesan*

#### Les salés chauds

*Jambon braisé au Miel, Pommes de Terre à la Crème de Champignons  
Crevettes sautées au piment doux, Fregola et Coulis de Crustacés  
Mini Burger végétarien aux Pois Chiches et Epices douces  
Petit Moelleux à la Mozzarella et lard grillé*

#### Les sucrés

*Chou Craquelin à la Ganache de Fraise  
Amandine à l'orange sanguine et Spéculoos  
Moelleux au Chocolat noir et Pistache  
Verrine de Riz au lait à la Noix de coco et Cardamome  
Meringue Crémeuse au citron vert et Cannelle*

*Toutes ces propositions ne sont bien sûr que des suggestions, nous restons à votre disposition pour vous conseiller et vous guider dans vos choix.*





**MERCURE LA BAULE MAJESTIC**

**Cocktail dinatoire  
Champagne**

**61 € HT / 62.70€ TTC**

(minimum 15 personnes)

Base 2 Coupes de Champagne (Soft, Aquachiar plate et gazeuse et café inclus)  
16 pièces par personne

**Le salé froid** - 2.45 € HT / pièce

*Mini Pain de Campagne au Foie gras et Pomme*

*Pancakes à la Truite Marinée au Wasabi*

*Mini Tartelette à la Crevette et Paprika fumé*

*Blinis à la mousse de lard grillé et Poireau*

*Verrine de Tartare de St Jacques au Combawa et Confit d'Algues*

*Navette garnie à la Mousse de Carotte et Thon fumé*

**Le salé chaud** - 3.3 € HT / pièce

*Mini Burger à la Joue de Boeuf et Lomo Ibérique*

*Coupelle de Mi cuit de Saumin aux Noisette et Chou-fleur*

*Pain Préfou au Beurre de Laitue de Mer et Langouille*

*Pique de Magret au Céleri et Graines de Courge*

**Le sucré** - 2.45 € HT / pièce

*Tartelette Amandine aux fruits de saison*

*Verrine de Ganache au Nyangbo 68% et Crumble*

*Sablé Châtaigne au Citron et Cannelle*

*Banana Bread au Chocolat et Flocon d'Avoine*

*Verrine de Tiramisu à l'Orange et Tonka*

*Mousseline de Poire à la Réglisse Biscuit Cacao*

Toutes ces propositions ne sont bien sûr que des suggestions, nous restons à votre disposition pour vous conseiller et vous guider dans vos choix,





## Apéritif

### Coupe de Champagne

*La coupe seule :*

10.75 € HT - 12.9 € TTC

*accompagnée de 3 canapés salés par personne :*

14.5 € HT - 16,9 € TTC

### Coupe de Saumur Brut Rosé

*La coupe seule :*

7.25 € HT - 8.7 € TTC

*accompagnée de 3 canapés salés par personne*

11 € HT - 12.7 € TTC

### Kir Vin Blanc

*Le verre seul :*

4.75 € HT - 5.7 € TTC

*accompagné de 3 canapés salés par personne*

8.5 € HT - 9.7 € TTC

### 3 canapés salés par personne :

6 € TTC

## Nos Tarifs de Planches

*par personne*

6.36€ HT / 7€ TTC **Planche de la Mer** : rillettes de la mer + 3 huîtres

5.46€ HT / 6€ TTC **Planche de Charcuteries et Fromages**

*Toutes ces propositions ne sont bien sûr que des suggestions, nous restons à votre disposition pour vous conseiller et vous guider dans vos choix*





*Toutes ces propositions ne sont bien sûr que des suggestions, nous restons à votre disposition pour vous conseiller et vous guider dans vos choix*