



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 Crouquant 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

Rougaill 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