



Menu « La Meïlleraïe »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 32 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 43 €

Oeuf mollet aux épinards et aux champignons, tuile de pain

ou

Fraîcheur de crabe en rémoulade aux herbes

ou

(Suppl. 4 €) Foie gras de canard maison, figue rôtie au Banyuls et raisins noirs

Dos de lieu jaune aux cocos de Paimpol au chorizo

ou

Croustillant de cabillaud à l'embeurrée de choux au beurre blanc

ou

Agneau fermier aux petits légumes nantais, jus perlé

ou

(Suppl. 4 €) Pavé de bœuf poêlé à l'Anjou rouge

Assortiment de fromages et salade

Gourmandises de poire William, caramel à la fève de Tonka

ou

Délice à la framboise à l'eau de rose

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris



Menu « La Closerie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 51 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 66 €

Mesclun de langoustines rôties aux tomates confites

ou

Foie gras de canard maison, figue rôtie au Banyuls et raisins noirs

Lotte aux légumes du Sud à l'huile de basilic

ou

Dos de lieu cuit sur la peau aux épinards et au persil plat

ou

Ris de veau doré aux blettes, jus au Porto

ou

1/2 pigeonneau rôti aux girolles et aux petits pois

Plateau de fromages frais et affinés

Baba au rhum maison, fruits rouges et chantilly

ou

Soufflé léger au citron vert, sorbet fruits de la passion

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris