



## Menu « La Meilleraie »

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

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

*Œuf mollet aux asperges blanches à la ciboulette*

*ou*

*Fraîcheur de crabe en rémoulade aux herbes*

*ou*

*(Suppl. 4 €) Foie gras de canard maison, marmelade de fruits de saison et jeunes pousses*

---

*Biscuit tiède de poisson d'eau douce à l'anguille fumée au Savennières*

*ou*

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

*ou*

*Canard au céleri et aux salsifis, sauce vineuse*

*ou*

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

---

*Assortiment de fromages et salade*

---

*Crème renversée au caramel à l'orange*

*ou*

*Délice au chocolat et aux poires*

*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 €*

*Brochette de Saint Jacques à l'orange, salade d'endives*

*ou*

*Foie gras de canard maison, marmelade de fruits de saison et jeunes pousses*



*Lamproie cuisinée à l'Anjou rouge, poireaux confits, pommes grenailles*

*ou*

*Dos de sandre rôti au risotto de céleri à l'anguille fumée*

*ou*

*Ris de veau doré aux épinards, jus au Porto*

*ou*

*½ pigeonneau rôti en crumble, sauce diable*



*Plateau de fromages*



*Baba au rhum maison, chantilly*

*ou*

*Soufflé léger au caramel, glace vanille*