



Menu « La Meilleraie »

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

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

Feuilleté d'asperges blanches à l'œuf poché 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 au Savennières

ou

Croustillant de cabillaud à l'embeurée 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

Délice au chocolat et aux poires

ou

Meringue soufflée aux fraises du Val de Loire

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 au basilic

ou

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

Anguilles au beurre aillé persillé, fine ratatouille

ou

Dos de sandre rôti au risotto de céleri au Savennières

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, fruits rouges et chantilly

ou

Soufflé léger au caramel, glace vanille