

Menu « La Meilleraie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 33 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 44€

Fraîcheur de crabe au concombre et au pamplemousse rose

ou

Velouté de petits pois à l'œuf parfait au lard séché

ou

(Suppl. 4 €) Foie gras de canard maison, chutney d'abricots

---

Dos de lieu aux épinards et au persil plat

ou

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

ou

Pintade aux herbes aux légumes de saison

ou

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

---

Assortiment de fromages et salade

---

Saveur glacée aux amandes et au miel de La Meilleraie

ou

Blanc manger aux fruits rouges

Menu « La Closerie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 52 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 67 €

Mesclun de langoustines aux tomates confites au basilic

ou

Foie gras de canard maison, chutney d'abricots

---

Poisson de Loire à l'embeurrée de choux au beurre blanc

ou

Anguille au beurre aillé persillé, fine ratatouille

ou

Ris de veau doré aux petits pois, mousseline de carottes

ou

Pavé de bœuf à l'Anjou rouge

---

Plateau de fromages frais et affinés

---

Soufflé léger au chocolat, glace vanille

ou

Macaron aux framboises à l'eau de rose