

Menu « La Meilleraie »

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

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

Rémoulade de céleri au crabe, pomme Granny Smith

ou

Velouté de champignons à l'œuf parfait au lard séché

ou

(Suppl. 4 €) Foie gras de canard maison aux figues et aux raisins noirs

\_\_\_\_\_

Dos de lieu jaune aux cocos de Paimpol 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

Poire pochée à la réglisse, madeleine tiède

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 aux figues et aux raisins noirs

\_\_\_\_\_

Dos de sandre sauvage à l'embeurrée de choux au beurre blanc

ou

Noix de Saint Jacques au panais et au persil plat

ou

Ris de veau doré aux blettes, jus au Porto

ou

Demi-pigeonneau aux girolles

\_\_\_\_\_

Plateau de fromages frais et affinés

\_\_\_\_\_

Soufflé léger au chocolat, glace noisette

ou

Macaron aux framboises à l'eau de rose