



Menu « La Meilleraie »

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

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

Taboulé aux crevettes roses et gaspacho

ou

Œuf parfait à 64°C, lentilles, crème de champignons et lard séché

ou

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

Dos de lieu jaune au fenouil et à la badiane

ou

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

ou

Suprême de volaille label rouge au persil, légumes de saison

ou

(Suppl. 4 €) Pavé de bœuf aux échalotes confites, sauce vineuse

Assortiment de fromages et salade

Crèmeux au chocolat et aux poires

ou

Crème brûlée 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 52 €

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

Salade de langoustines aux tomates confites au basilic

ou

Foie gras de canard maison, figues et raisins noirs

Dos de lieu jaune de ligne rôti à l'embeurrée de choux au beurre blanc

ou

Ris de veau aux petits pois, jus au Porto

Plateau de fromages frais et affinés

Macaron aux framboises et à la pistache

ou

Soufflé au miel de la Meilleraie, sorbet abricot

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris