

Menu « La Meilleraie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 34 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 45.50 €

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

Menu « La Closerie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 53.50 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 69 €

Salade de langoustines aux tomates confites au basilic

ou

Foie gras de canard maison, figues et raisins noirs

---

Dos de sandre 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 Cointreau et sa glace