

Menu « La Meilleraie »

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

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

Rémoulade de céleri aux crevettes et pomme Granny Smith

ou

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

ou

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

---

Noix de St Jacques dorées au potimarron et au risotto

ou

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

ou

Suprême de volaille label rouge aux noix et 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

Délice à la noix de coco aux fruits exotiques

Menu « La Closerie »

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

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

Brochette de noix de Saint Jacques grillées aux noisettes

ou

Foie gras de canard maison, marmelade de fruits d'hiver

---

Anguilles rissolées aillées au cresson, mousseline de pommes de terre

ou

Matelote de lamproie à l'Anjou rouge, poireaux et pommes grenailles

ou

1/2 pigeonneau fermier aux légumes oubliés, jus au Porto

---

Plateau de fromages frais et affinés

---

Poire pochée à la réglisse

ou

Soufflé au Cointreau et sa glace