

Menu « La Meilleraie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 35 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 46.50 €

Saumon Label rouge fumé par nos soins, avocat et agrumes

ou

Œuf parfait à 64°C, asperges blanches et magret de canard séché

ou

(suppl. 5 €) Foie gras de canard maison, confit de fruits de saison

---

Dos de merlu, blé et poivrons confits, jus crémé de crustacés

ou

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

ou

Agneau fermier aux légumes printaniers, jus d'un navarin

ou

(suppl. 5 €) Pavé de bœuf aux échalotes confites, sauce vineuse

---

Assortiment de fromages et salade

---

Crèmeux au chocolat et aux poires

ou

Meringue soufflée aux fraises et à la rhubarbe

Menu « La Closerie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 54.50 €

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

Salade de langoustines rôties aux asperges blanches

ou

Foie gras de canard maison, confit de fruits de saison

---

Anguilles de Loire au beurre aillée persillée, ratatouille minute

ou

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

ou

1/2 pigeonneau fermier, crumble d'amandes, jus au Xérès

ou

Ris de veau doré aux blettes, jus au Porto

---

Plateau de fromages frais et affinés

---

Macaron à la pistache et aux fraises

ou

Soufflé au Cointreau et sa glace