



Menu « La Meïlleraïe »

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

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris



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 du val de Loire

ou

Foie gras de canard maison, confit de fruits de saison

Anguilles de bassin de la Loire au beurre aillée persillée, ratatouille minute

ou

Dos de lieu jaune de ligne 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

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris