



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

Oeuf parfait à 64°C, champignons, lentilles et magret de canard séché
ou

(suppl. 5€) Foie gras de canard maison, marmelade figue et pomme

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 cocos de Païmpol, 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

Saveur glacée aux amandes et au miel de la Meïlleraïe

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 tomates confites et au basilic

ou

Foie gras de canard maison, marmelade figue et pomme

Anguilles de bassin de la Loire au beurre aillé persillé, ratatouille minute

ou

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

ou

1/2 pigeonneau fermier rôti, girolles et céleri

ou

Ris de veau doré aux blettes, jus au Porto

Plateau de fromages frais et affinés

Meringue aux framboises

ou

Soufflé pistache cerise

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris