

Menu « La Meilleraie »

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

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

Saumon Label rouge fumé par nos soins, avocat et agrumes

ou

Oeuf parfait à 64°C, panais, cresson et magret de canard séché

ou

(suppl. 5 €) Foie gras de canard maison, marmelade pommes et raisins noirs

---

Biscuit de poisson d'eau douce, goujonnettes d'anguilles aillées

ou

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

ou

Filet de canette, polenta et endive, jus à l'abricot sec

ou

(suppl. 5 €) Pavé de bœuf, pleurotes et céleri, sauce vineuse

---

(suppl. 3 €) Assortiment de fromages et salade

---

Crèmeux au chocolat et aux poires

ou

Blanc-manger aux fruits exotiques

Menu « La Closerie »

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

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

Brochette de Saint-Jacques grillées aux noixettes

ou

Foie gras de canard maison, marmelade pommes et raisins noirs

---

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

ou

Ris de veau doré aux épinards et aux châtaignes

---

Plateau de fromages frais et affinés

---

Soufflé à la clémentine