

Menu « La Meilleraie »

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

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

Saumon gravlax, pickles de légumes, avocat et betterave

ou

Œuf parfait à 64°C, chou-fleur, mâche et canard fumé

ou

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

---

Dos de merlu, patate douce, émulsion au lard fumé

ou

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

ou

Pintade fermière à la gogue, légumes de saison

ou

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

---

(suppl. 3 €) Assortiment de fromages et salade

---

Gâteau moelleux au chocolat et à la noisette

ou

Meringue soufflée 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 €

Salade de langoustines rôties aux clémentines

ou

Foie gras de canard maison, marmelade pommes et figues

---

Noix de Saint Jacques dorées au panais et au cresson

ou

Demi-pigeonneau rôti, jus au miel de La Meilleraie et aux dragées

---

Chariot de fromages frais et affinés

---

Soufflé au citron vert et à la passion