

Menu « La Meilleraie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), dessert à 36 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert à 48 €

Taboulé de gambas au gaspacho et aux herbes

ou

Oeuf parfait à 64°C, champignons, lentilles et magret fumé

ou

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

---

Dos de merlu rôti au fenouil

ou

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

ou

Poitrine de canette rôtie aux figues, jus au vin épicié

ou

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

---

(suppl. 4 €) Assortiment de fromages et salade

---

Duo poire chocolat

ou

Parfait glacé aux fruits rouges

Menu « La Closerie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 55 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 70 €

Foie gras de canard maison, marmelade pommes et raisins noirs

ou

Salade de langoustines rôties à l'orange et à l'avocat

---

Anguilles aillées persillées, fondue de tomates

ou

Dos de lieu jaune rôti à l'embeurré de choux au beurre blanc

ou

Agneau fermier de l'Aveyron, cocos de Paimpol et tomates confites

ou

Pavé de bœuf, champignons et céleri, sauce vineuse

---

Chariot de fromages frais et affinés

---

Soufflé à la framboise