



## Menu « La Meïlleraïe »

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

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

Saumon fumé maison, céleri rémoulade, pommes Granny Smith

ou

Oeuf parfait à 64°C, butternut, panais, magret séché, tuile de pain

ou

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

---

Biscuit de poisson d'eau douce, goujonnettes d'anguilles aillées au persil plat

ou

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

ou

Poitrine de canard rôtie, chou rouge aux figues et endives à l'orange

ou

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

---

(suppl. 4 €) Assortiment de fromages et salade

---

Duo poire chocolat

ou

Chou craquelin aux fruits exotiques

*Tout changement au menu entraîne un supplément.*

Prix nets et service compris



## 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 betteraves

ou

Salade de St Jacques grillées en brochette, pesto de mâche

---

Dos de sandre rôti à l'embeurré de choux au beurre blanc

ou

Noix de St Jacques snackées, mousseline de topinambours, émulsion à la badiane

ou

1/2 pigeonneau fermier aux giroldes et jus corsé

ou

Pavé de bœuf, champignons et céleri, sauce vineuse

---

Chariot de fromages frais et affinés

---

Soufflé léger à la mandarine impériale

*Tout changement au menu entraîne un supplément.*

Prix nets et service compris