



Menu « La Meïlleraïe »

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

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

Pressé de joues de bœuf aux lentilles vertes du Puy, pickles de légumes

ou

Œuf parfait à 64°C, chou-fleur, patate douce, magret séché, tuile de pain

ou

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

Dos de merlu, panais crémeux et fritté, émulsion au persil plat

ou

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

ou

Filet de canette, poire au vin rouge, polenta aux abricots secs

ou

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

(suppl. 4 €) Assortiment de fromages et salade

Parfait glacé au chocolat noir aux fruits rouges

ou

Délice à l'ananas

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 langoustines rôties, avocat et pamplemousse

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

ou

Noix de St Jacques snackées, risotto d'orge perlé au cresson

ou

1/2 pigeonneau fermier aux pleurotes, jus au Porto

ou

Pavé de bœuf, champignons et céleri, sauce vineuse

Chariot de fromages frais et affinés

Soufflé léger au Grand Marnier et sa glace

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris