



Menu « La Meïlleraïe »

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

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

Pressé de lapereau aux herbes au parfum de noisettes

ou

Saumon gravlax, tartare de lentilles, crème citronnée

ou

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

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

ou

Dos de merlu, blé et poivrons confits, jus crémé de crustacés

ou

Filet de canette, chou rouge et figue, jus épice

ou

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

(suppl. 4 €) Assortiment de fromages et salade

Pavlova aux raisins et aux myrtilles

ou

Délice au chocolat noir épice et aux agrumes

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 figues

ou

Salade de langoustines rôties aux tomates confites au basilic

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

ou

Agneau fermier de l'Aveyron aux haricots cocos, jus à la sauge

Chariot de fromages frais et affinés

Soufflé léger au Grand Marnier et sa glace

ou

Croquant au sarrasin, chocolat blanc et poire vanillée

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris