



Menu « La Meïlleraïe »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), dessert à 37 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert à 49 €

Rémoulade de saumon fumé maison à la pomme Granny Smith

ou

Œuf bio parfait à 64°C, champignon, magret séché, tuile de pain

ou

(suppl. 5 €) Foie gras de canard maison, chutney aux pommes et aux raisins

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

ou

Dos de merlu, fondue de fenouil, sauce à la badiane

ou

Pintade fermière au lard et à l'endive, jus au vin de noix

ou

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

(suppl. 5 €) Assortiment de fromages et salade

Le tout citron

ou

Tuile vanillée aux poires caramélisées

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris



Menu « La Closerie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 56 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 72 €

Foie gras de canard maison, chutney aux pommes et aux raisins

ou

Salade d'anguilles de Loire rissolées en vinaigrette aillée

Noix de Saint Jacques dorées au panais et au cresson

ou

1/2 pigeonneau rôti, butternut, girolles, châtaignes, jus corsé

Chariot de fromages frais et affinés

Soufflé léger au Grand Marnier et sa glace

ou

Tarte tiède au chocolat et au praliné

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris