



Menu « La Meilleraie »

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

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

Pressé de pintade aux raisins, pickles d'oignons rouges

ou

Oeuf bio parfait à 64°C, lentilles et cresson

ou

(suppl. 5 €) Foie gras de canard maison, marmelade de poires

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

ou

Dos de merlu, butternut, châtaigne, émulsion au Savennières

ou

Canette rôtie, panais, jus au vin d'épine noire

ou

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

(suppl. 5 €) Assortiment de fromages et salade

Duo ananas / coco

ou

Nougat glacé 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, marmelade de poïres

ou

Brochette de Saint Jacques grillées aux clémentines

Dos de lieu jaune rôti, risotto de céleri au persil plat

ou

1/2 pigeonneau rôti, crumble aux amandes, jus corsé

Chariot de fromages frais et affinés

Soufflé léger au Grand Marnier et sa glace

ou

Crèmeux au chocolat et aux poïres

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris