



Menu « La Meïlleraïe »

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

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

Taboulé de crevettes au gaspacho

ou

Saumon gravlax, fenouil, crème à l'aneth

ou

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

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

ou

Dos de merlu, blé, jus crémé de crustacés

ou

Canette rôtie en aigre doux, figues, jus à l'épine noire

ou

(suppl. 7 €) Pavé de bœuf, champignons et céleri, sauce vineuse

(suppl. 5 €) Assortiment de fromages et salade

Duo ananas / coco

ou

Moelleux 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 fruits de saison

ou

Mesclun de langoustines rôties à l'orange

Dos de bar rôti à l'embeurrée de choux au beurre blanc

ou

Anguilles aillées persillées, fondue de tomates

ou

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

Chariot de fromages frais et affinés

Soufflé léger à la pistache, sorbet cerise

ou

Crèmeux au chocolat et aux poires

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris