



## Menu « La Meïlleraïe »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), dessert à 38 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert à 50 €

Velouté de butternut à l'œuf bio parfait, crumble au parmesan  
ou

Saumon gravlax, fenouil, crème à l'aneth  
ou

(suppl. 5 €) Foie gras de canard maison, marmelade pomme/coing

---

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

Dos de merlu au panais, sauce cresson  
ou

Suprême de pintade au lard en croûte de châtaigne, jus à l'épine noire  
ou

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

---

(suppl. 5 €) Assortiment de fromages et salade

---

Pruneaux à l'Anjou rouge, riz au lait  
ou

Moelleux aux pommes 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 57 €

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

Foie gras de canard maison, marmelade pomme/coing

ou

Mesclun de langoustines et de Saint Jacques dorées aux clémentines

---

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

ou

1/2 pigeonneau, chou rouge confit aux figues, jus corsé

---

Chariot de fromages frais et affinés

---

Soufflé léger chocolat/noisette

ou

Blanc manger à la noix de coco aux fruits exotiques

*Tout changement au menu entraîne un supplément.*

Prix nets et service compris