



Menu « La Meïlleraïe »

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

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

Oeuf bio parfait au chou-fleur, cresson et noisettes

ou

Saumon gravlax, salade de jeunes pousses, crème à l'aneth

ou

(suppl. 5 €) Foie gras de canard maison, confit de mangue poivrée

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

ou

Dos de dorade royale, fondue de fenouil, sauce vierge aux agrumes

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

Délice à la noix de coco aux fruits exotiques

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, confit de mangue poivrée

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

Meringue aux framboises à l'eau de rose

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris