



## Menu « La Meïlleraïe »

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

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

Taboulé de crevettes au gaspacho

ou

Saumon gravlax, melon, crème fouettée au basilic

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

Canette rôtie en aigre doux, légumes du moment

ou

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

---

(suppl. 5 €) Assortiment de fromages et salade

---

Parfait glacé aux fraises du val de Loire

ou

Délice au chocolat et à la noisette

*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 à l'orange

---

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

ou

1/2 pigeonneau, petits pois à la française, jus corsé

---

Chariot de fromages frais et affinés

---

Soufflé léger au citron vert, sorbet fruits de la passion

ou

Meringue aux framboises à l'eau de rose

*Tout changement au menu entraîne un supplément.*

Prix nets et service compris