Menu « La Meilleraie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), dessert à 39 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert à 51 €

Saumon gravlax, pois cassés, crème citronnée

ou

(suppl. 5 €) Foie gras de canard maison, chutney poire figue

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

ou

Dos de dorade royale au panais, sauce cresson

ou

Pintade aux carottes multicolores et patate douce, jus épicé

ou

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

---

(suppl. 5 €) Assortiment de fromages et salade

Ile flottante à la clémentine

ou

Poire pochée au vin rouge, chocolat noir

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris

Menu « La Closerie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 58 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 74 €

Foie gras de canard maison, chutney poire figue

ou

Mesclun de langoustines et de Saint Jacques aux clémentines

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

ou

½ pigeonneau, légumes d'automne aux châtaignes, jus corsé

Chariot de fromages frais et affinés

Soufflé léger au Grand Marnier

ou

Tout chocolat

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris