



Menu « La Meïlleraïe »

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

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

Pressé de pintade aux raisins, pickles d'oignons rouges

ou

Saumon gravlax, asperges blanches, crème fouettée

ou

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

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

ou

Dos de merlu aux légumes du Sud

ou

Canette rôtie en aigre doux aux carottes multicolores

ou

(suppl. 5 €) Pavé de bœuf, champignons et céleri, sauce vineuse

(suppl. 5 €) Assortiment de fromages et salade

Duo ananas / coco

ou

Blanc manger à la rose et aux fruits rouges

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 poires

ou

Asperges blanches du val de Loire et langoustines rôties à l'orange



Dos d'alose rôti (désarêté au maximum) à l'embeurrée de choux au beurre blanc

ou

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



Chariot de fromages frais et affinés



Soufflé léger au Grand Marnier et sa glace

ou

Crèmeux au chocolat et aux poires

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris