



## Menu Villandry

Prix :51,30€

### Entrée

Concerto de foie gras au cidre  
OU  
Hotlacks de saumon fumé à chaud, taboulé de choux fleur libanais, mousse thaï  
OU  
Maraîchère de Saint-Jacques au pesto et émulsion balsamique  
OU  
Croustillant de crevettes au curry - chaud

\*\*\*\*

### Plat

Filet de bar, peau croustillante, crème de panais, émulsion de carottes à la badiane  
OU  
Paleron de porcelet confit au curry noir, tatin de légumes du soleil  
OU  
Entrecôte de veau à la moutarde reine, au poivre de Madagascar  
OU  
Mignon de veau forestier, sauce aux cèpes

### ET

Farandole de légumes

\*\*\*\*

### Fromage

Tapas de Saint Nectaire et chèvre rôti au miel, petite salade aux fruits secs

### OU

Fromages Angevin : tomme de Loire, camembert, P'tit rond de Loire « Ferme des p'tits Brillets » -Bio, 49-

\*\*\*\*

### Dessert

Dessert à choisir dans la liste