



MENU SAVEURS

Prix :32,00€

Entrées

Farandole de petits champignons et rillauds autour de l'œuf mollet

Tatin de légumes confits et jambon de Vendée, pétales de Parmesan

Ravioles ouvertes de fruits de mer aux herbes, crème acidulée

Le saumon en 2 façons : tartare et fumé autour de l'agrume

Plats

Filet de saumon rôti à l'Anjou rouge comme une matelote

Dos de merlu vapeur, crème d'ail et persil plat

Filet de perche à la cardamome verte et agrumes

Filet de dorade royale à l'huile d'olive, crème de gorgonzola et vermouth

OU

Suprême de poulet fermier label rouge rôti à la moutarde de Meaux et Anjou Blanc

Filet mignon de porc mariné au basilic, réduction de vinaigre de framboise

Cuisse de canard braisée aux épices thaï et à l'orange

Pièce de bœuf du jour grillée, confit d'oignons au thym

Desserts

Meringue comme une Pavlova, marmelade de mangue au miel

Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille

Moelleux tiède au chocolat, sur crème anglaise

Nougat glacé, coulis de fruits