



## **Menu Saint Aubin**

Prix :45,50€

### **Une Entrée au choix**

Mesclun de jeunes pousses et légumes d'été, avocat, pamplemousse et magret fumé, sauce vierge  
au lime et tomate confite

Tartare de Saumon et Quinoa d'Anjou, légumes croquants et chantichèvre (tomate, ciboulette,  
concombre, oignons rouge)

Tomate farcie aux crudités, fromage frais, Thon et sardine, sauce yaourt yuzu

### **Un Plat au choix**

Filet mignon de Porc sauce Coteaux du Layon et pruneaux  
Pressé Sot l'y laisse de Dinde, sauce suprême à l'Anjou blanc sec  
Pavé de Lieu noir, sauce Basquaise  
Filet de Merlu au curry Breton

→ Garnitures au choix : 1 féculent et 1 légume

Féculents : 1° Brochette de pomme de terre grenaille rôties au Thym 2° Timbale de riz

Légumes : 1° flan de légumes du marché 2° poireau tronçon rôti 3° gratin de légumes

### **Fromages + 4.00 €**

Trio de fromages frais et affinés  
Salade verte

### **Fromages travaillés + 5.70 €**

Chèvre frais, cranberries, échalotes et noisettes  
Galet de la Loire, mascarpone au cumin, roquette  
Saint Marcelin en habit de poitrine fumée sur toast

## Un Dessert au choix

Tartelette au citron meringuée

Crêmet d'Anjou aux fruits rouges et son coulis

Craquant trois chocolats

Pièce montée de cupcakes assortis (suppl de 2.50€)

Pièce montée de choux (suppl de 2.50€)

Wedding cake, naked cake (suppl de 2.50€)

Dessert Mayenne +1,5€ - dessert Sarthe + 2.50€