



Se faire plaisir...

Les entrées

Terrine d'asperges aux écrevisses

OU

Petites brochettes de crevettes aux épices d'Orient

OU

Trésor de foie gras de canard en terrine, pain d'épice et chutney de figues

OU

Assiette de saumon aux 3 façons

OU

Roulé de saumon mariné à la brunoise de légumes de saison

OU

Risoto aux champignons et saint jacques

Les poissons

Coustille de truite aux poivrons

OU

Dos de brochet au beurre nantais

OU

Croustille de sandre au Coteaux du Loir et saveur de fromage

OU

Gigot de lotte à l'ail et au lard fumé

OU

Mille feuille de saumon à la crème d'herbes aromatiques

Les viandes

Le Relais de Malvoisine

Pavé d'agneau rôti au parfum de thym et crème d'ail

OU

Pave de boeuf à la senteur des bois

OU

Cuisse de canard braisé à la lie de vin du Loir

OU

Quasi de veau braisé à la crème de pistache

OU

Magret de canard poêlé au miel et vieux vinaigre

Fromage

Les caniquets ("fromages" en sarthois)

Les desserts

Choix des desserts sur notre carte

Café - thé - infusion en buffet et toute la nuit

Place à la danse maintenant