

LE CHOIX DU MENU EST UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

COCKTAILS

Cocktail Limoncello

Cocktail Le Camélia

Crémant de Loire



ENTRÉE

Filet de Sandre Beurre Blanc, brunoise, thym citron

Foie gras et ses toasts (supl : 5,00€)

Filet de lieu jaune, écaillés de tomates confites, beurre de persil

Feuilleté de St Jacques, émincé de poireaux sauce Noilly

Dorade royale grillée, beurre noisette, carottes au beurre gingembre

VINS

Chenin

Chardonnay

PLAT

Dos de Cabillaud sauce Dieppoise (Moules, Crevettes, Champignons)

Pavé de selle d'Agneau (Fr. ou NZ.), crème Ail des Ours

Filet de Boeuf (Fr.) (supl. 5,00€)

Faux filet rôti (Fr.), sauce perigourdine

Magret de Canard mariné aux cèpes

Caille désosée farcie, foie gras sauce périgourdine

Pavé de Veau (Fr.), sauce Morilles

VINS

Anjou Rouge BIO

Bordeaux Château Les Serres

DESSERT



Tartine aux pommes glace d'Isigny

Profiteroles, glace crème brûlée

St Honoré revisité

Entremet Gianduja, fruits de la passion et mangues tièdes

VINS

Vin rouge de la viande

&

Côteaux d'Aubance

38€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT

SANS BOISSONS

41€

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE - DESSERT

SANS BOISSONS

44€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT

AVEC BOISSONS

47€

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE - DESSERT

AVEC BOISSONS

43€

MISE EN BOUCHE* -
PLAT - DESSERT

AVEC BOISSONS

46€

MISE EN BOUCHE* - PLAT
FROMAGE - DESSERT

AVEC BOISSONS

*assiette de mise en bouche : 3 petits fours froids, 3 petits fours chauds, 1 verrine

OPTIONS

Assiette de mise en bouche (3 petits fours froids, 3 petits fours chauds) _____ 5€

Assiette de mise en bouche (3 petits fours froids, 3 petits fours chauds, 1 verrine) _____ 6€

Trou Normand (pomme ou poire ou mandarine) _____ 3.5€

