

# MENU AUBANCE

## 29.90€

*Ce menu est servi toute la semaine sauf les dimanches et jours fériés*

Courgette Farcie au Crabe, Semoule Fine et Coquillages,

Ou

Tomates du Jardin au Miso, Mozzarella Buffala, Jambon Catalan

∞∞∞

Dos de Cabillaud en Tuile de Pain aux olives, Emulsion de Tapenade

Ou

Suprême de Volaille, Calisson de Meaux, Jus de Ronce

*Volaille 49*

∞∞∞

Pêche infusée à la Verveine Sorbet Citron

Ou

Crémet d'Anjou légèrement infusé à la Lavande, Madeleine de Commercy

*Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas*

Prix Net, Service Compris

# MENU LOUET

39.90 €

Amuse-bouche

∞ ∞ ∞

Foie Gras à la Verveine & Thé vert, Pain au Sésame toasté  
Ou  
Tarte d'Anguille, Saumon Fumé et Homard, aux Petits Croquants

∞ ∞ ∞

Dos de Maigre Sauvage, Escalivade de petits Provençaux, Sauce Antiboise  
Ou  
Filet de Veau saisie et étuvé au Foin d'Anjou,  
Pommes Darphin aux herbes du Jardin  
*Veau français*

∞ ∞ ∞

Chariot de fromages

∞ ∞ ∞

Tarte aux Cerises, marmelade au Mas Amiel, Sorbet Citron  
Ou  
Mille-Feuille Pêche & Fraise au Poivre Sancho, Sorbet Fraise

*Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas*

Prix Net, Service Compris

# MENU DEGUSTATION

46.00 € (5 plats) 54.00€ (7 plats)

Amuses Bouches

∞∞∞

Sashimi de Maigre Rhubarbe et Pêche au poivre Sancho

Ou

Cameron Grillée, Emulsion de Corail

∞∞∞

Filet de Turbot, Coppa Grillée crème de Pissenlit perlée

Ou

Filet de Bœuf de Bretagne Rossini, Escalope de Foie Gras,  
Ecrasé d'Agatha

∞∞∞

Pause Glacée Abricot confit, Marc de Champagne

∞∞∞

Chariot de Fromages

∞∞∞

Dessert au choix

*Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas*

Prix Net, Service Compris