

A partir de 15 adultes sur réservation du lundi au samedi

Apéritif, accompagné d'amuse-bouche, au choix avec ou sans alcool

 $\infty\infty\infty$

Entrées

Buisson de champignons, œuf poché, émulsion châtaigne

Оu

Saint Jacques, céleri confit, mousseline de courge, chips de jambon

Ou

Gaufre aux légumes d'automnes



 $\infty \infty \infty$

Plats

Lotte meunière aux fruits sec beurre de moutarde l'ancienne

Ou

Filet de veau rôti, fregola de blé, crème de girolles

Risotto champignons, potimarron, tuile parmesan 🕥



 $\infty\infty\infty$

Desserts

Soufflé Banane chocolat

Оu

Le Tout Ananas

Ou

Gâteau d'Anniversaire : Cheesecake aux fruits de saison ou Omelette Angevine – vanille fraises ou Entremet chocolat ou Paris Brest

Menu Dégustation

A partir de 15 adultes sur réservation du lundi au samedi

Apéritif, accompagné d'amuse-bouche, au choix avec ou sans alcool

 $\infty \infty \infty$

Entrées

Risotto de Homard, chorizo émulsion safranée

Ou

Duo de foie gras à l'ail noir et noisettes, gel de houblon

 $\infty\infty\infty$

Plats

Saint Pierre, velouté d'ortie, artichaut et lard confit

Filet de bœuf, truffé, soufflé de pomme de terre

 $\infty\infty\infty$

Fromage

Croustillant de chèvre chaud et myrtille

Ou

Assiette assortiment de 3 fromages

 $\infty\infty\infty$

Desserts

Soufflé Banane chocolat

Ou

Tarte aux figues et noix

Оu

Gâteau d'Anniversaire: Cheesecake aux fruits de saison ou Omelette Angevine – vanille fraises ou entremet chocolat ou Paris Brest

Tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance

* Prix Net par personne – Boissons Incluses :

* Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes * Pour votre confort, ce menu est servi pour toute la table.

* Café ou Thé

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation