

MENUS PROPOSES

Nous vous remercions de choisir un menu et des plats identiques pour tout le groupe.

FORMULE 1

Kir et Amuse-bouches

Salade de rouelles de boudin blanc aux pommes
ou
Feuilleté de Poisson aux épinards
et duxelle de Champignons, sauce beurre blanc

Pavé de Saumon à l'unilatéral, sauce à l'oseille
ou
Cuisse de poulet Basquaise

Panaché de Fromages et salade verte

Crêmet d'Anjou au caramel beurre salé

Forfait Boisson - 1 bouteille pour 2 personnes
(*1/2 Sauvignon - 1/2 Anjou Rouge*)
Café

FORMULE 2

Kir et Amuse-bouches

Terrine de Saumon aux herbes fraîches
et sa crème acidulée

ou

Croustillant de Canard aux Pommes
et son bouquet de Salade

ou

* Déclinaison de tomates (soupe, tartare et espumas)

Dos de Colin au beurre de tomates

ou

Joue de porc confite à la graisse de Canard

Panaché de Fromages et salade verte

Bavarois aux fruits de saison

Forfait Boisson - 1 bouteille pour 2 personnes
(*1/2 Sauvignon - 1/2 Anjou Rouge*)
Café

FORMULE 3

Soupe Angevine et Amuse-bouches

Rouleau de Saumon fumé au chèvre et asperges
vertes

ou

Terrine de queue de boeuf

ou

Salade de gésiers et magret de canard fumés
au vinaigre de framboises

Suprême de pintade au cidre et aux pommes
ou

Parmentier de canard confit, jus au foie gras
ou

Filet de brochet au beurre blanc

Panaché de fromages et salade verte

Tiramisu

Forfait Boisson - 1 bouteille pour 2 personnes
(*1/2 Sauvignon - 1/2 Anjou Rouge*)
Café

FORMULE PRESTIGE

Soupe Angevine et ses amuse-bouche

Terrine de Foie Gras de Canard maison
à l'Aubance *et son verre de Coteaux de l'Aubance*

Filet de Sandre au Beurre Blanc
et son verre de Sauvignon

Magret de Canard aux Morilles
et sa sauce Foie Gras
et son verre d'Anjou Villages

Croustillant de Brie *et son verre d'Anjou Villages*

Marbré au Caramel et aux Poires
et sa coupe de Crémant de Loire

Café



* Entrée proposée suivant la saison.

La composition des menus sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année.