

MENUS PROPOSES

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

FORMULE 1

Kir et ses amuse-bouche

Feuilleté de Poisson aux épinards et duxelle de Champignons, sauce au Beurre Blanc

ou

Terrine de Lapin aux Noisettes

Filet de Dorade au jus d'olives noires

ou

Joue de Porc confite à la graisse de Canard

Assiette de Fromages

Tarte aux Poires et au Chocolat

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)

Café

FORMULE 2

Kir et ses amuse-bouche

Trilogie de la Mer en rillettes et ses algues de chou rouge

ou

Croustillant de Canard aux Pommes et son bouquet de salade

Filet de Perche au Raifort

ou

Tête de Filet Mignon de Porc, sauce moutarde à l'Ancienne

Assiette de Fromages

Crêmet d'Anjou au Coulis de Fruits rouges

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)

Café

FORMULE 3

Cocktail Maison et ses amuse-bouche

Médaille de Saumon fumé au Chèvre frais et asperges vertes

ou

Feuilleté de Rillauds et sa compote d'oignons

ou

Déclinaison de Melon au Jambon de Vendée (*)

Pavé de Saumon à la crème de Poivron doux

ou

Parmentier de Canard à la Vinaigrette de Noix

Assiette de Fromages

Entremets aux trois chocolats et sa crème anglaise

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)

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 au 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



Possibilité d'un plat supplémentaire au tarif de 9 € par personne.

(*) Entrée proposée suivant la saison. La composition des menus et le tarif du plat supplémentaire sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année.