

Entrées:

- Dariole de Choux fleurs au foie gras et Champignons sauce porto
- Feilleté aux Moules du Mont Saint Michel au safran de Chemillé
- Assiette de Saumon fumé maison et ses toasts
- Carpaccio de Faux Filet grillé a la Thai, salade de légumes croquants

Plats:

- Sauté de poulet à l' Aubance et aux Morilles, risotto aux Shitaké
- Carré de Veau rôti, coulis de Tomates avec ses Pommes de terre en robe des champs garnies de tapenade
- Carré de Cochon de lait au Miel et Romarin avec sa purée de Patates douces, Rutabaga et Ail en chemise
- Epaule d'Agneau de sept heure, jus à l'Ail et au Thym et sa galette de Pomme de terre
- Dorade grillée, beurre citronné t sa tarte fine aux légumes du soleil

Desserts:

- Framboisier
- Parfait glacé au Cointreau
- Duo Chocolat noir/Chocolat blanc et son caramel beurre salé
- Sablé breton aux Abricots et sa crème citronnée

Ce menu est une proposition qui peut se discuter avec le chef au grès de vos envies et des saisons.

Pierre CORDIER
Chef cuisinier
06.24.67.18.81