

Mise à disposition de notre salle voutée en tuffeau à partir de 13 personnes



Pour la liste des allergènes merci de nous consulter



SERVI DU MARDI AU VENDREDI

Menu en 2 temps 34 € valable au déjeuner

Menu en 3 temps 40 €

Menu en 4 temps 46 €

Menu unique pour l'ensemble des convives

Vol au vent/gambas/St jacques/coulis crustacés

ou

**Sablé noisette/butternut au miel de châtaignier/bœuf fumé
champignons**

Pièce de veau/jus réduit au thym

ou

Cabillaud /bouillon de poisson/basilic thaï

Légumes d'hiver des jardins des sables

Fromages affinés maison Beillevaire

Pavlova agrumes/crémeux mangue/passion

ou

Trois chocolats/caramel beurre salé/crumble cacao

Menu

Une entrée/un plat/un dessert 47 €

Servi du mardi au dimanche midi

Menu unique pour l'ensemble des convives

Aumonière de saumon/crémeux courges

Croustillant de tourteau

ou

Ravioles de champignons/espuma foie gras

Betterave chioggia

Ou

Terrine de foie gras à la fleur de sel/confit d'airelles

Kouglof

Pintade des fermiers d'Ancenis

Jus aux morilles

ou

Lieu Jaune//beurre de homard

Légumes d'hiver des jardins des sables

Fromages affinés Maison Beillevaire (sup 9 €)

Gâteau chaud à l'orange/citron

Soufflé glacé à l'ananas

Ou

Pommes spéculos/glace au thé de Noël/pomme verte

Menu

Une entrée/un plat/un dessert 65 €

Servi du mardi au dimanche midi

Menu unique pour l'ensemble des convives

Foie gras de canard poché aux épices

Réduction de vin chaud/confit de coing

ou

Gambas cuites au BBQ japonais/vinaigrette d'agrumes

Tartare d'avocat/huile de crustacés

Saint Jacques façon rossini/beurre de yuzu

ou

Filet de bœuf (salers ou Aubrac)/poire williams

Jus de veau crémé/poivre de Madagascar

Fromages affinés maison beillevaire (sup 9 €)

Sablé breton/espuma crème brulée

Eclat marron confit

ou

Autour du fruit exotique mangue/passion/coco