

Menu du Marché

Entrée/Plat/Dessert

25 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

20€



Asperges Vertes Bio d'Anjou,
Sarrasin & Gwell de la Ferme du Bois Joubert

—
Poisson de la criée,
Artichaut & Cébettes,
Écume de fumet au Thym

Ou

Boudin de Volaille maison,
Pommes de Terre nouvelles « Claustar »,
Sucrine Braisée & Jus réduit

—
Rhubarbe pochée aux baies de Sureau
& Crème légère au Yaourt

Servi uniquement au déjeuner

Menu Découverte

Maquereau, Mousseline de Pain grillé,
Radis roses & Herbes Fraîches

Poisson de la Criée,
Asperges Vertes d'Anjou grillées,
Sarrasin & Gwell de la ferme du Bois Joubert

Volaille Fermière farcie, Champignons bruns,
Sucrine de Laura condimentée & Jus réduit,

Assiette de Fromages
« Racines » Cave à Fromages
Supplément 9,50 €

Miel de Cru « Ronce » de la Ferme de la Gazi,
Grué de Cacao caramélisé, Fine gelée « Blet Tendre »

48 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française
Prix nets, taxes et service compris

Menu Bairoz

Maquereau, Mousseline de Pain grillé,
Radis roses & Herbes Fraîches

Tartare de Veau, Cébette, Béarnaise
Pommes de Terre Claustar

Poisson de la Criée,
Asperges Vertes d'Anjou grillées,
Sarrasin & Gwell de la ferme du Bois Joubert

Volaille Fermière farcie, Champignons bruns,
Sucriné de Laura condimentée & Jus réduit,

Citron Jaune, Roquette
& Sorbet aux herbes

Miel de Cru « Ronce » de la Ferme de la Gazi,
Grué de Cacao caramélisé, Fine gelée « Blet Tendre »

60 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française
Prix nets, taxes et service compris