

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.  
These menus are offered with a unique choice for all guests.

## Menu à 36 €

(Hors boisson)

### Entrées au choix

Mêlée de crevette marinée à l'aneth, sur lie d'ananas aux agrumes

ou

Mille-feuille de truite fumée, chips d'Entrammes, crème d'avocat au raifort

ou

Le carpaccio de bœuf « Façon fermier », crottin de chèvre rôti au miel

ou

Vol au vent d'escargot Mayennais et légumes grillés, crème d'ail et coulis de persil plat

ou

Mousse d'avocat au chèvre frais de Saint-Berthevin-la-Tannière, coupeau de jambon cru rôti au four, pistou

### Plats au choix

Pavé de Merlu, l'infusion au romarin, moelleux de brocoli, coulis poivron-chorizo

ou

Roti de saumon Label Rouge, fondant de poireau à la vanille, émulsion de jus de volaille, riz vénéré

ou

Magret de canard, réduction kiwi et framboise\* ,  
écrasée de pomme de terre à l'Entrammes (\* d'avril à octobre )

ou

Filet mignon de porc au lait de sauge, mousseline de carotte, échalotes confites au sel de Guérande

*Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.  
Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec le chef.*

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.  
These menus are offered with a unique choice for all guests.

### Fromages

L'assiette de fromages Mayennais, caramel de cidre, jeune pousse

ou

Feuilleté de reblochon au miel sur un lit de roquette

### Desserts au choix

Le royal chocolat noir, crème anglaise à la vanille de Bourbon, glace caramel au beurre salé

Ou

\* Croquandine aux fraises avec son collier de framboises, espuma fruits rouges (\* d'avril à octobre )

ou

\* Carpaccio de pastèque, mangue à la menthe, mousseline de fromage frais, sorbet citron vert  
(\* d'avril à octobre )

Voici plusieurs propositions de gâteaux :

Royal au chocolat - Paris-Brest - Fraisier - Framboisier - Gâteau au fruit de la passion - Forêt-noire  
Charlotte au chocolat - Charlotte aux fruits rouges - Bavaroise poire-chocolat - Omelette norvégienne

### Le mot du chef :

*Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.  
Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec le chef.*

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.  
These menus are offered with a unique choice for all guests.

## Menu 45 € ou 54 €

(hors boisson)

Entrée - Plat - Fromage - dessert : 45€

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - dessert : 54€

### Entrées au choix

Damier de noix Saint-Jacques mariné citron vert, courgettes, écume de crustacés

ou

Foie gras de canard en terrine au Sauternes, saladine de ris veau, vinaigrette de framboise

ou

Arlequin de fruits de mer au coulis d'étrilles, billes multicolores de légumes croquants

ou

Filets de caille marinées au cidre juste poêlés, ragout de coco lingots cuisiné au magret fumé,  
fine salade

### Plats au choix

#### Poissons

Bar rôti au jus de coquillages, mousseline de carotte et petit pois

ou

Tournedos de lotte au jambon cru, jus de basilic crémé, légumes croquants de saison

ou

Roulade de sole, crème de Saint-Jacques à la vanille, moelleux d'épinard et ses bâtonnets de carottes

#### Viandes

Côte d'agneau à la compotée d'abricot\*, pomme de terre paillason, réduction de thym du potager  
(\*sauce suivant la saison)

ou

Filet de bœuf aux fèves de cacao grillées, mousseline de céleri-rave, bonbonnière de légumes et  
réduction de vin au chocolat

ou

Suprême de pintade de Loué cuit au sautoir, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et à la  
ciboulette, réduction aux myrtilles

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.  
These menus are offered with a unique choice for all guests.

### Fromages

Assiette de fromages Mayennais, caramel de cidre, jeunes pousses

ou

Le camembert dans tous ses états et son mesclun

(mousse de camembert, camembert frit, camembert au cognac, chips de jambon cru)

ou

Crème brûlée au brie de Meaux, mini brochette de pomme et lard croustillant

ou

Galette d'Entrammes sur sa compotée de pomme vanillée, mesclun, vinaigrette framboise

ou

Croustillant de Saint Fiacre au miel, saladine, sauce vierge

### Desserts au choix

Tarte chocolat noir intense, zestes d'orange confit, sorbet cacao

ou

\* Nage de framboise et fraise au thé vert, mousse fromage frais et citron vert, tuile grenadine

(\* d'avril à octobre )

ou

Opéra parfum Grand-Marnier, chocolat praliné, crème anglaise à la vanille Bourbon

ou

\* Alliance melon et ananas en carpaccio, à la menthe et thym, coulis fruits rouges, sorbet coco

(\* d'avril à octobre )

Ou

\* Cannelloni d'abricot au romarin, compotée de pêche, coulis au caramel (\* d'avril à octobre )

Voici plusieurs propositions de gâteaux :

Royal au chocolat - Paris-Brest - Fraisier - Framboisier - Gâteau au fruit de la passion - Forêt-noire  
Charlotte au chocolat - Charlotte aux fruits rouges - Bavaroise poire-chocolat - Omelette norvégienne

### Le mot du chef :

*Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.  
Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec le chef.*

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.  
These menus are offered with a unique choice for all guests.

Forfait boissons à 9,00 €

½ bouteille d'eau / personne  
Plate ou gazeuse

1/3 bouteille de vin / personne

Café, thé ou infusion  
avec ses mignardises

Apéritifs

avec ses 3 tapenades

Kir vin blanc 4,00 €

Flute de crémant de Loire 5,00 €

Kir impérial à 5,00 €

Cocktail maison 6,00 €

Flute de Champagne 8,00 €

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.  
These menus are offered with a unique choice for all guests.

Nos différentes propositions de vins pour le forfait à 9 €

Vin blanc :

- Pays d'oc « Camas chardonnay »
- Luberon « Grande Toque AOC
- Pays nantais « Muscadet sur Lie »
- Anjou « Coteaux du Layon »
- Touraine « Sauvignon de Touraine »
- Vallée du Rhône « Côtes du Rhône Parallèle 45 »
- Petit chablis

Vin rouge :

- Pays d'Oc « Camas Cabernet Sauvignon »
- Luberon « Grande Toque AOC »
- Anjou « Domaine de la Rochette »
- Saumur Langlois
- Touraine Gamay « Domaine de la Rochette »
- Bordeaux « Château Bel Air »
- Bordeaux « Château bras d'argent »
- Château Alfa
- Côtes du Ventoux
- Côtes du Rhône Parallèle 45

Vin rosé :

- Pays d'Oc « Camas Pinot Noir »
- Lubéron « Grande Toque AOC »
- Vallée du Rhône « Tavel »
- Côte de Provence