

« Carnet de Voyages 2018 »

Evadez-vous le temps d'un repas.. « Menu Envolee des Saveurs »

Mise en bouche

Saint Jacques de Granville, Portobello, Vinaigrette Champignons de Saumur

Filet de Bar, Condiment Fenouil et Beurre de Mandarine

Le 100% végétal

Filet de Veau, comme une Pastilla, Jus de Datte et Carottes au Citron Confit

Crémet d'Anjou....

Et la Douceur Angevine ...

Menu à 70€

Accord Mets et Vins (4 verres de 10 cl) 30€

Un détour par Manigod ...Plateau des fromages de « ma Savoie natale » 13€

et quelques chèvres fermier des Mauges



Evadez-vous le temps d'un repas.. « Menu Fou des Saveurs »

Mise en bouche

Saint Jacques de Granville, Portobello, Vinaigrette Champignons de Saumur

Filet de Bar, Condiment Fenouil et Beurre de Mandarine

Le 100% végétal

Homard et Coulis de Carcasse, Dim Sum de Homard au Yuzu

Filet de Veau, comme une Pastilla, Jus de Datte et Carottes au Citron Confit

Crémet d'Anjou....

Et la Douceur Angevine ...

Menu à 105€

Accord Mets et Vins (5 verres de 10 cl) 40€

Un détour par Manigod ...Plateau des fromages de « ma Savoie natale » 13€

et quelques chèvres fermier des Mauges

