

Menu Saveurs en 3 Services à 49€

Mise en bouche    La Gouline

Sandre, Crémet à l'Ail des Ours,  
Asperges de Pays et Silure fumée

~~~

Volaille Fermière d'Ancenis,  
Patate Douce aux Agrumes et Cointreau

~~~

Douceur Angevine, Pomme Bergamote  
Poire Jasmin, glace au lait cru et Cédrat Confit

Menu déjeuner « sur mesure »

En 5 services « Menu Envolee de Saveurs » 70€

Entrée, poisson, plat végétal, viande et dessert

Accord mets et vins ( 4 verres de 10cl)    30 €

En 7 services « Menu Fou de Saveurs » 105 €

Entrée, poisson, plat végétal, Homard , viande et dessert

Accord mets et vins ( 5 verres de 10cl)    40 €

Plateau des fromages de « ma Savoie natale »    13 €

Joseph Paccard à Manigod et quelques Chèvres fermier des Mauges