

Menu de fête

servi dans la salle de notre restaurant gastronomique

MENU 3 PLATS

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

MENU 3 COURSES

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

65 €

MENU 4 PLATS

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT)

MENU 4 COURSES

STARTER, FISH, MEAT, DESSERT

90 €

MENU 7 PLATS

SURPRISE DU CHEF

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE
PRÉLUDE SUCRÉ, DESSERT)

MENU 7 COURSES

SURPRISE OF CHEF, STARTER, FISH, MEAT, CHEESE,
BEFORE DESSERT, DESSERT

120 €



Menu de fête

Amuse-bouche

Royal de foie gras au madère, émulsion parmesan

Foie gras royale with Madeira wine, Parmesan emulsion

Entrées

Noix de Saint Jacques snackées, fregola sarda et sa nage de barde

Seared scallops with fregola sarda and a scallop coral broth

ou

Foie gras poêlé, fricassée de girolles aux herbes, émulsion champignons

Pan-seared foie gras with a herb girolle fricassée and mushroom emulsion

Plats

Suprême de volaille caramélisé, spoom dauphinois écrasé de pommes de terre fumées, condiment aux herbes, sauce poulette ou vin jaune

(supplément sauce vin jaune +2€)

Caramelized chicken supreme with Dauphinois spoom, smoked mashed potatoes, herb condiment, and poulette or vin jaune sauce

(+€2 supplement for the vin jaune sauce)

ou

Mosaïque de cabillaud, perles du Japon et sauce prosecco

Cod mosaic with tapioca pearls, served with a Prosecco sauce

ou

Filet de bœuf, déclinaison de panais, jus de bœuf truffé ou sauce poivre Malabar

Beef fillet with parsnip variations, served with truffled beef jus or Malabar pepper sauce

Fromage

Surprise d'Entrammes et son biscuit de châtaigne

Entrammes cheese delight served with a chestnut biscuit

Trou mayennais

Fine du maine, sorbet pomme - cannelle

(Supplément +5€)

Fine du Maine served with apple and cinnamon sorbet

(+€5 supplement)

Desserts

Poire confite au vin rouge, velours d'épices et caramel Valrhona

Red wine-poached pear with spiced cream and Valrhona caramel

ou

Création autour du sapin fumé et du chocolat Valrhona

A dessert creation with smoked fir and Valrhona chocolate

Mignardises

Bouchée au pain d'épices glacé au caramel

Gingerbread canapé with caramel glaze

&

Chocolat intense et orange confite en contraste de textures

Intense chocolate and candied orange dessert with a contrast of textures

(Supplément pour les deux : 6€)

(+€6 for both)

