

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

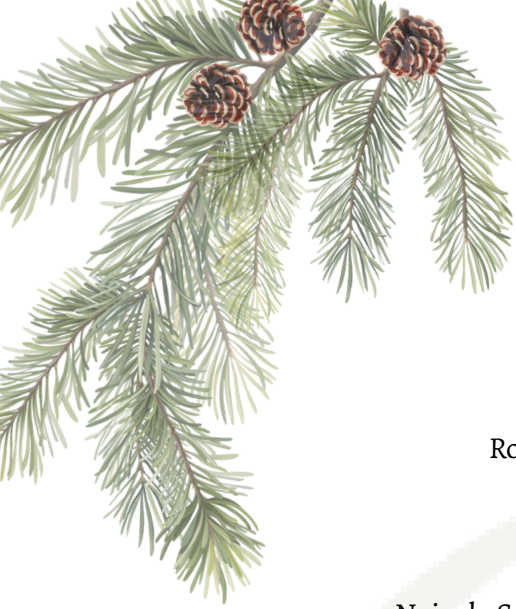
SURPRISE DU CHEF

(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

36€

(supplément sauce vin jaune +2€)

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

(+€2 supplément for the vin jaune sauce)

ou

Mosaïque de cabillaud, perles du Japon et sauce prosecco

38€

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

40€

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

Fromage

Surprise d'Entrammes et son biscuit de châtaigne

14€

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 supplément)

Desserts

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

18€

Red wine-poached pear with spiced cream and Valrhona caramel

ou

Création autour du sapin fumé et du chocolat Valrhona

18€

A dessert creation with smoked fir and Valrhona chocolate

