



Menu des quatre saisons :

Coquille de macédoine de la mer

Ou

Salade de chèvre chaud

Ou

Assiette vendéenne

Ou

Melon au jambon sec (*selon saison*)



Pilaf de fruit de mer au jus de moules

Ou

Dos de lieu sauce nantua

Ou

Paupiette du pêcheur à l'oseille



Joue de porc au cidre

Ou

Paleron braisé sauce béarnaise

Ou

Tajine de volaille

(*Toutes les viandes sont accompagnées de légumes de saisons*)



Assiette de fromages et son mesclun



Cœur coulant au chocolat

Ou

Crumble pommes cannelle

Ou

Salade de fruits frais au kirsch

(*possibilité entremets avec supplément de 1€50*)



Café

VINS COMPRIS (vin de propriétés): Kir cassis, sauvignon, Anjou rouge, Coteaux de l'aubance.

TARIF SERVICE COMPRIS 23,00 € ttc par personne

ou sans le service 20,70 € ttc par personne

possibilité de menu sans les vins, service compris 20€ ttc par personne

ou, sans les vins et sans le service 17,70 € ttc par personne

*Menu pour vos repas d'associations, de fêtes, d'entreprises ou privés, mariages, baptêmes
Dans les salles de votre choix.*