

Menu de Fête Spécial Entreprises



BOUCHÉE DE NOËL

Panna Cotta de Foie Gras - Espuma Mangue
1 Coupe de Crémant de Loire

ENTRÉE

Velouté de Carottes au cumin,
Crème montée au Miel du Domaine et Croûtons

ou

Tourte du Val de Loire aux Rillauds, Champignons,
Echalotes confites au Coteaux-du-Layon et Sauce à la Tomme Angevine

PLAT

Carré de Porc confit, Ecrasé de Pomme de Terre, Courgettes sautées
et Sauce aux deux Oignons

ou

Filet de Julienne, Méli-mélo de Céréales d'Anjou, Légumes d'Hiver sautés
et Sauce au Vin blanc

DESSERT

Gâteau renversé à l'Ananas frais, Sauce au caramel

ou

Le Dôme au Chocolat : Biscuit moelleux, Ganache montée au Chocolat,
Coque Chocolat et Sauce Caramel

BOISSONS : 1 bouteille de vin pour 3, eau minérale et café

TARIFS

39€ HT / Pers (44€ TTC) - apéritif, menu 3 plats, vin, eau et café

Supplément Fromage : 5€ TTC - assiette de 3 fromages

Supplément Viande et Poisson : 10€ TTC

Valable sur Réservation en Décembre 2023 et Janvier 2024

Menu Unique pour un minimum de 10 convives

