

Menu de la fête des mères à 42 €



Feuilleté d'asperges, sauce mousseline et ciboulette

Ou

Terrine de foie gras de canard fait maison, mariné au côteau du Layon

Ou

Remoulade de céleri d'araignée, croquant de gambas et crevettes marinées



Longe de veau, jus à la moutarde ancienne, pommes nouvelles du Val,
légumes aux premières giroles

Ou

Chaudrée de poissons de nos côtes, légumes nouveaux



Chariot de fromages de nos terroirs



La pâtisserie faite au relais

Ou Assiette de sorbet fait maison

Ou Minestrone de fruits frais au gingembre, glace fraise

Ou Pain perdu à la compote de rhubarbe, glace vanille