



# MENU

**Coupe de Saumur Brut**  
« Méthode Traditionnelle » Henri Aupy & Fils Vignerons

**Amuse-Bouches**  
Wrap Saumon fumé et Fromage frais  
Verrine bicolore de Betteraves

★  
**Pressé de Canard au Foie Gras**  
Chutney de Figues et Pain d'Épices

**Vin rouge « Le Grand Velours »**  
Saint-Guilhem le Désert IGP,  
accompagne votre repas jusqu'au dessert  
(Vin Blanc, Rosé ou Soft sur simple demande)

★  
**Filet de Canette laqué à l'Orange**  
Gratin Dauphinois et Poêlée de Champignons

★  
**Café ou Thé Gourmand**  
Entremet Noisettes & Praliné  
Panna cotta Mangue-Coco  
P'tit Chou Vanille  
Mousse Chocolat noir, Café et éclats de Nougatine  
Sorbet

Eau Minérale

**OPTION**

Duo de Fromages et Mâche Nantaise  
Inclus aux Formules Déjeuner sans supplément !

**Changement  
Entrée/Plat**

a commander à  
la réservation, svp !

**Millefeuille de la Mer**  
Crabe et Saumon

★  
**Pavé de Saumon, Miel et Sésame**  
Gratin Dauphinois et Poêlée de Champignons

