

LA MARAUDIÈRE

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Apéritif de bienvenue et ses mises en bouche...

Offert par la maison !

Entrée (au choix)

- 🍁 Terrine de gibier, mousse de perdrix, condiments maison et toasts tièdes
 - 🍁 Filet de sole à la vapeur de champignons des bois, jus corsé à l'ail fumé du nord
 - 🍁 Lasagne de faon au légumes du jardin crème légère de gorgonzola
-

Plat (au choix)

- 🍁 Plat canaille : polpettes de gibier sauce chasseur garnitures d'automne – patatoes maison
 - 🍁 Filet de biche aux coings du verger garnitures d'automne – patatoes maison
 - 🍁 Pavé de saumon rôti au beurre de ferme parmentier de poireaux crème légère au noilly prat
 - 🍁 Aiguillettes de magret de canard au lacquemant de la foire d'octobre, garnitures d'automne
-

Pour bien terminer (au choix)

- 🍁 Notre fameux plateau de fromages OU
- 🍁 Pomme bel amour tiède rafraîchie à la glace vanille, meringue et crème anglaise au grand marnier
- 🍁 ganache au chocolat marron sur granité au nougat

Prix du menu 3 services (apéritif compris) 55 €

Prix du menu 2 services : entrée et plat (apéritif compris) 50 €

Prix du menu 2 services : entrée ou plat ET fromage ou dessert (apéritif compris) 45 €

Boissons et vins à la carte, à la bouteille, au pichet ou au verre.