



EVASION GOURMANDE

MENU DU CHEF SÉBASTIEN DES DAMES DE LA LOIRE

MENU : MAI À OCTOBRE 2021

Saumon mariné à l'aneth, crème crue au citron vert et gin, roquette (GF)

ou

Gaspacho de tomate et concombre, chèvre fermier, pesto au basilic (GF/V)

ou

Suggestion du chef

Plats froids

Filet de saumon, perle de couscous et haricots verts, sauce vierge aux câpres et fines herbes

ou

Emincé de volaille, oeuf parfait, salade croquante, dressing Caesar, copeaux de Parmesan et croutons à l'ail (GF sans croutons)

ou

Plats chauds

Paleron de boeuf à la bière ambrée, purée à l'ancienne, carottes rôties au thym

ou

Filet de Merlu, légumes provençaux et pommes de terre rôties, sauce à la citronnelle et feuille de combava (GF)

ou

Suggestion du chef

Crêmet d'Anjou, compotée de fraise à la liqueur « Pure Folie » de Combiar (GF)

ou

Délice au chocolat noir, segments d'orange au Triple Sec de Combiar

ou

Suggestion du chef

GF = sans gluten / V = Végétarien

Menu végétarien à la demande/ tous les desserts sont végétariens

Menu enfant : Moelleux de volaille, purée de pommes de terre maison, carottes rôties, ketchup maison
Mousse au chocolat maison