

# MENU TRAD' GOURMAND

## APÉRITIF

Coupe de Saumur Brut  
*L'Instance*

## ENTRÉE

Croustillant de camembert et pommes caramélisées  
**OU**  
terrines de lapin au cidre

## PLAT

Escalope de volaille à la crème et au cidre avec gratin  
dauphinois  
*ou*  
filet de lieu noir avec riz

## FROMAGE (*suppl +4€*)

Plateau de fromages Normands :  
camembert AOP, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel avec  
salade de mâche

## DESSERT

Tarte fine aux pommes  
*ou*  
*Teurgoule*

**Menu servi avec 25 cl de Saumur Champigny Les Elettes rouges  
par personne et une boisson chaude en fin de repas**

*Menu sans les vins possibles - Choix unique pour tous les convives avant l'arrivée.*

*Vous souhaitez apporter une modification sur un menu : **contactez-nous** ! Les menus traditionnels sont proposés à partir de 25 personnes, jusqu'à 150 personnes.*

Pour les occasions spéciales et petits comités, nous vous proposons un menu « Accord vins & mets » : à la découverte des vins de Loire.

À la  
découverte  
des vins et  
spiritueux.

## MENU ACCORD VINS & METS

### ENTRÉE

crevettes snackées au miel du domaine

*ou*

Tarte fine de boudin noir aux pommes et oignons confits

Saumur Blanc *Les Elettes Blanches*

### PLAT

veau sauce cidre et calvados, écrasé de pommes de terre à la crème d'Isigny

*ou*

cabillaud rôti, beurre blanc, poêlée de légumes

Saumur Champigny *Les Elettes Rouges*

### FROMAGE

Plateau de fromages Normands :  
camembert AOP, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel avec  
salade de mâche

### DESSERT

fondant au chocolat, glace au miel

*ou*

tarte tatin aux pommes

Crémant de Loire *L'Elegance*

**Menu servi avec une boisson chaude en fin de repas**

*\*Choix unique pour tous les convives avant l'arrivée.*

*Vous souhaitez apporter une modification sur un menu : contactez-nous !*