



LA CHAUMIÈRE  
— HÔTEL & RESTAURANT —

## Menu du terroir 27.00 euros

Bouchon de foie gras, compotée de pommes au coteau du Layon et son  
macaron amandes-pruneaux

Ou

Salade autour du canard,  
Médaille de foie gras, magret fumé et aiguillette de canard

Ou

Noix de St Jacques poêlées sur lit de patates douces, (Sup 2€)  
et sauce acidulée

\*\*\*\*\*

Duo de la mer au beurre blanc, riz vénéré et effilochée de butternut

Ou

Suprême de pintade aux morilles, gratin de pommes de terre  
et potimarron au lard

Ou

Bavette sauce poivre sauvage,  
Écrasée de pomme de terre et duo de choux

Ou

Filet de bœuf aux pleurotes et endives braisées, sauce au Mareuil (Sup 5€)

\*\*\*\*\*

Croquant caramel et sa déclinaison 3 chocolats, sorbet orange sanguine

Ou

Succès noisette, crémeux praliné, brunoise de pommes et son sorbet

Ou

Feuillantine aux poires, mousse poire et glace Grand-Marnier

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages (supplément 4 €)

Prix TTC, service compris et Hors boissons