

MENU DE PÂQUES

LE HORS D'OEUVRE

Tartare de noix de Saint-Jacques et saumon frais mariné, crème aux perles de citron et tuile de seigle.

LE PLAT DE RÉSISTANCE

Souris d'agneau confite à la fleur de thym et ses petits légumes de saison.

LE TRIO DE FROMAGES TRAVAILLÉS

- La poire rôtie à la fourme d'Ambert et au Coteaux du Layon sur pain d'épices tradition.
 - Le camembert au lait cru, mascarpone et truffes.
 - Le St-Marcellin en feuille de lard rôti sur un mesclun de jeunes pousses.
-

LE DESSERT

Chou craquelin au praliné et cacahuètes torréfiées, coulis caramel beurre salé.

Ce menu vous est proposé sous forme de mise à disposition au sein de notre établissement au tarif de 37,00€. Veuillez passer votre commande au plus tard le 31/03/21 par mail :

bateliers@hoteldeloire.com

Les repas sont à retirer le 03/04/21 ou 04/04/21 entre 10h00 et 12h00.