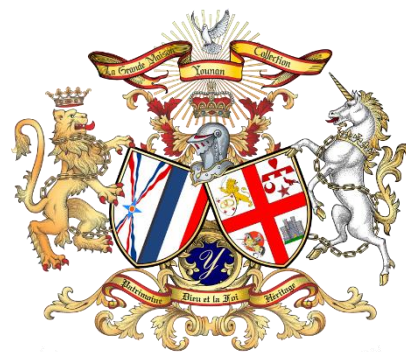


Menu de Printemps

À partir du vendredi 5 avril 2019



Menu Perrière

29€TTC

Mozzarella di Bufala sur gelée de tomate,
perles de tomate et pesto vert

ou

Gaspacho d'asperges vertes, Coppa séchée et
fromage de chèvre frais

ou

Ceviche de Maigre, douceur de vanille et
force de gingembre, et patate douce

☞ ☞

Fondant de veau au citron, gelée Limoncello,
cannelloni d'aubergine grillée et Ricotta

ou

Pavé de saumon Bölmö, sauce au Cabernet d'Anjou,
fraise et poivre de Malabar, clafoutis de blettes

ou

Aile de raie pochée, sauce aux œufs de poisson volant
et Wasabi, mousseline de petit pois

ou

Pavé de bœuf au poivre vert, pomme de terre
nouvelle de Noirmoutier en robe des champs,
petits légumes de printemps

☞ ☞

Palet citron vert sur son sablé breton et fraises
Gariguettes

ou

Pancake soufflé façon Suzette, glace au sirop d'érable

ou

Aspic de fruits exotiques au piment de Jamaïque,
sorbet Piña Colada



Supplément fromage à 5€TTC, prix hors boissons service compris
Renseignements et réservation au 02 41 27 37 47 ou par mail perriere@younancollection.com

Menu de Printemps

À partir du vendredi 5 avril 2019



Menu Madame de Sévigné

39€TTC

Fraîcheur de homard et mangue, vinaigrette fruits de la passion et huile d'avocat

ou

Langue d'agneau et foie gras façon Lucullus, confiture de poivrons et courgette

☞ ☜

Côtelettes d'agneau au beurre d'anchois, polenta croustillante et légumes du soleil

ou

Presa de porc Ibérique, sauce au Chorizo, poêlée de champignons d'Asie et riz sauvage

ou

Filets de soles soufflées, sauce aux crevettes grises, pétales de tomates anciennes et Quinoa

☞ ☜

Croquant au chocolat grand cru et son crémeux fraîcheur à la menthe forte

ou

Corolle croustillante à la pistache, sorbet framboise et sucre pétillant

Supplément fromage à 5€TTC, prix hors boissons service compris
Renseignements et réservation au 02 41 27 37 47 ou par mail perriere@younancollection.com