

Marcia et Jean-Luc Haudry
Le Grand-Hôtel
2 Rue Ambroise de Loré
53100 MAYENNE

Proposition de menu à 47€

Mise en bouche

Croustille de langoustines au basilic, coulis de fines feuilles et pignon de pin
Terrine de foie gras de canard maison au pain d'épices et figue
Ris de veau aux champignons, son jus à l'ail doux et petite salade de roquette
Gambas rôties en pancetta, sauce homardine
St Jacques coulis de langoustines et riz noir

Filet de bar et son jus crémé aux fines herbes
Cœur de rumsteck (race viande France) en émincé au beurre de veau léger
Filet d'agneau rôti, jus au basilic
Quasi de veau au coulis de vin rouge au poivre de Timut
Magret de canard rôti aux pommes et champignons

Ananas rôti, crème glacée coco, tuile aux fruits
Fine tarte aux pommes, glace cannelle
Allumette chocolat et noisette, sorbet cacao
Macaron mandarine noisette
Gâteau à définir façon assiette gourmande

Boissons : Cocktail exotique (Méthode traditionnelle), 1 verre de Vin blanc et 1 verre de vin rouge, eau, café et mignardise

Proposition de menu à 35€

Mise en bouche

Gravalax de saumon à la betterave et crème acidulée
Lieu, crème de brocoli et émulsion d'amande
Crumble de butternut aux noisettes
Fine tarte aux légumes et chèvre frais de chez « Painchaud »
Tian de colin à la ciboulette et tomate confite

Dos de lieu noir et son jus crémé aux fines herbes
Cœur de rumsteck en émincé (vbf), beurre de veau léger
Filet de dinde cuisson basse température aux marrons
Filet mignon de porc à la crème au parfum de cèpes
Pressé de canard confit, écrasé de pomme de terre et patate douce au gingembre

Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Croustille de pomme au caramel blanc
Eclair glacé façon profiterole au chocolat
Entremet chocolat noisette, glace vanille

Boissons : Kir vin blanc, 1 verre de vin blanc et 1 verre de vin rouge, eau, café et mignardise