



Noël
à La Table du Meunier

Mercredi 25 Décembre 2024

Mises en bouche

Foie Gras de Canard à l'Aubance, Confiture maison et pain d'épices

ou

Saint-Jacques poêlées, mousseline aux deux Carottes, sauce whisky

Filet de Saint-Pierre rôti et endive braisée, sauce au Crémant de Loire

ou

Suprême de Poularde farcie aux marrons,

sauce au Coteau de l'Aubance

Assiette de 3 fromages locaux

Bûche glacée de Noël

(orange-cointreau-chocolat)



51€ Entrée + Plat + Fromages + Dessert (Hors Boissons)

61€ Entrée + Poisson + Viande + Fromages + Dessert (Hors Boissons)

Prix nets TTC / Service compris

Réservation obligatoire

02 41 95 10 98 ou par mail à reservation@domaine-moulin.fr



Merci d'indiquer le nombre de chaque menu ainsi que le nombre de plats associés à chacun de ces menus

| | | ... x 51€ (Entrée au Choix + Poisson ou Viande + Fromage + dessert) | ... x 61€ (3 Plats à choisir parmi les 4 proposés + Fromage + dessert) |
|---------|-------|---|--|
| Entrée | ... X | Foie Gras de Canard | X ... |
| Entrée | ... X | Saint Jacques | X ... |
| Poisson | ... X | Filet de Saint Pierre | X ... |
| Viande | ... X | Poularde Farcie aux Marrons | X ... |
| Fromage | ... X | Assiette de Fromages Locaux | X ... |
| Dessert | ... X | Bûche de Noël | X ... |

Menu Enfant (jusqu'a 12 ans)

Foie Gras ou Saumon Fumé
Aiguillettes de Poularde à la Crème et frites maison
Moelleux au Chocolat
25.00€ (Hors boissons)

Date de la réservation :

Heure d'arrivée :h.....

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postale :

Ville :

Tel :

Email :

Réservation pour : Adultes Enfants