

les **Menus** hiver

2 formules complètes et savoureuses !



Auberge de
**La Chaise
Rouge**



Menu à 22€

- ENTRÉE -

Croustillant d'agneau au miel et au thym sur lit de salade
Feuilleté aux épinards et au haddock
Œufs cocotte au lard et champignons
Ballotine de lieu noir sur riz deux couleurs, beurre blanc

- PLAT -

Carbonade de bœuf Flamande, pâtes de « La ferme du Pâtis »
Tendron de veau braisé, poêlée de légumes du moment
Koulibiac au saumon (saumon en brioche), beurre citronné
Poulet sauté à l'Angevaine, mousseline de légumes

- ASSIETTE DE FROMAGES -

- DESSERT -

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise (sans gluten)
Tarte fine aux poires
L'Orangé (Sablé breton, crème à l'orange et orange confite)
Dartois aux pommes et au miel

LE MENU COMPREND

Un verre de kir breton en apéritif et ses toasts. Le vin (Vin blanc côtes de Gascogne, rosé de Pays du Gard et Merlot rouge), le café ou tisane maison à la fin du repas.

Tous les plats sont composés de 2 garnitures (1 légume et 1 féculent). Les légumes peuvent changer en fonction de la saison.

Il est nécessaire de choisir un menu unique pour tous les convives.

Tout désistement dans les dernières 48h sera facturé, merci de votre compréhension.

Menu à 28€

- ENTRÉE -

Vol au vent aux moules, julienne de légumes
Flan de chou fleur au foie gras, sauce porto aux champignons
Charlotte aux deux saumons, beurre citronné
Œufs bénédicte (œufs pochés, bacon, sauce mousseline sur toast)

- PLAT -

Cuisse de canard confite pommes de terres Sarladaises
Agneau de 7h jus au thym, lentilles verte de Soudan
Blanquette de veau à l'Aubance et aux champignons
Paleron de bœuf braisé sauce ravigote, légumes façon pot au feu

- ASSIETTE DE FROMAGES -

- DESSERT -

Opéra
Profiteroles au chocolat
Cannelé aux pommes caramélisées, chantilly à la fève de Tonka
Parfait glacé au Cointreau et oranges confites

LE MENU COMPREND

Un verre de kir pétillant en apéritif plus la terrine de foie de volaille et ses toasts.
Le vin (Côtes de Gascogne blanc, rosé du Pays du Gard et Côtes du Rhône rouge)
Le café ou tisane maison à la fin du repas

Tous les plats sont composés de 2 garnitures (1 légume et 1 féculent). Les légumes peuvent changer en fonction de la saison.

Il est nécessaire de choisir un menu unique pour tous les convives.

Tout désistement dans les dernières 48h sera facturé, merci de votre compréhension.



Votre contact : Pierre Cordier - *Auberge de La Chaise Rouge*

L'Herberie – Pouancé 49420 OMBRÉE D'ANJOU

02 41 92 62 82 - 06 24 67 18 81 - auberge@lachaiserouge.fr - www.lachaiserouge.fr