



La Chaise Rouge

L'Auberge de la Chaise Rouge vous propose une cuisine locale et de saison. Nos menus changent chaque semaine pour profiter des produits frais. Le menu détaillé vous sera communiqué une semaine avant votre venue.

à table !

Apéritif et «Tartinables» :

Kir breton fermier ou jus de pommes
" les Tartinables" : rillettes, houmous, tsatsiki...
le tout fait maison et accompagné de toasts grillés

Plat :

Qu'il soit mitonné, mijoté, grillé, saisi ou confit, le plat de la Chaise Rouge, tel que le sauté de porc, tajine ou couscous est toujours de saison, local et servi avec générosité et convivialité.

Dessert :

Notre chef est très gourmand, alors gardez une place pour le dessert préparé avec amour dans nos cuisines. Les mousses au chocolat, crumbles et autres croustillants aux fruits sauront ravir vos papilles et terminer ce repas en beauté.

Le menu comprend le vin et le café / la tisane.



houmous au citron confit et toasts grillés à l'ail et aux herbes



fleurs de pommes caramélisées et mousse au chocolat à la fleur de sel de Guérande

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

Nos Amis et Partenaires de cuisine :

- Émeric et ses légumes Bio de la Chaise Rouge
- Bernadette et ses agneaux Bio élevés à la Chaise Rouge
- Jean-Michel, Freddy et leur pain bio à Combrée
- La ferme du Bois Gasnier et ses cochons bio
- La ferme Vivien d'Anjou et sa viande bovine bio
- Philippe et son bon vin bio d'Anjou

Votre contact : Lucie Devos - Auberge de La Chaise Rouge - L'Herberie - Pouancé - 49420 OMBRÉE D'ANJOU
02 41 92 62 82 - 06 09 23 51 04 - auberge@lachaiserouge.fr - www.lachaiserouge.fr