Plats à emporter Noël 2022

Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux de l'Aubance, chutney orange et pain d'épices (portion 45/55 gr) : 8.00€

Terrine de foie gras mi-cuit au Coteaux de l'Aubance : 110 € le kg

Saint-Jacques et lotte, crémeux coco et citron cumbava : 8.50€

Saumon fumé tranché (+/- 25 gr la tranche) : 49 € le kg

Filet de rouget, olives et artichauts : 8.50€
(possibilité d'en faire un plat : 14€)

****

Papillote de sandre sur lit de légumes, beurre nantais : 14€

Suprême de pintade farci, légumes d'antan, jus à la truffe : 14€

Noix de veau, légumes d'antan, sauce campagnarde : 14€

****

Croustillant de chèvre de Montreuil sur Maine : 4.60€
Assortiment de fromages locaux : 4.60€

****

Douceur Angevine, Cointreau orange meringue : 5.10€
Bûche chocolat noisette : 5.10€

Le pain n'est pas fourni

Réservation jusqu'au 18 Décembre 2022
Venez les chercher au restaurant :
Le 24 Décembre de 11h30 à 13h30
Le 25 Décembre de 9h30 à 11h

Contactez nous au 02 41 95 10 98
ou par mail à reservation@domaine-moulin.fr
La Table du Meunier 49 220 Chenillé-Changé