Auberge de l'Ombrée

HÔTEL-RESTAURANT-TRAITEUR

MENU AVANT SPECTACLE

Mise en bouche

Gougère et feuilleté

Entrées

Oeuf Cocotte en Meurette, Jus d'Anjou, petit
lardons et champignons
ou
Mousseline de Sandre et Saint-Jacques
Beurre Blanc & julienne de légumes

Plats

Chapon au Porto blanc & morilles
et pommes de terre Agria
ou
Dos de poisson du marché rôti
sauce beurre blanc et risotto de quinoa d'Anjou
ou
Burger "Angevin"
Tomme Plaisir de Loire et Rillauds

Desserts

Baba en Ivresse de Rhum, Crème onctueuse
et Passion Tropicale
ou
Feuillantine au trois chocolats,
crème Anglaise aux Cointreau

29 Euros par personne boissons comprises
5 Euros de supplément pour le fromage
Disponible de 18h30 à 20h15
les vendredis et samedis du mois de mars 2024
offre soumise à conditions