

CapLoire

Des histoires à naviguer debout!

Menu Cap Loire

Panacotta parmesan asperges œuf mollet lard séché

Ou

Terrine de foie gras de canard anguille fumée ses garnitures (5€supplément)

Ou

Gravlax de saumon label rouge écosses salade de quinoa

Truite farcie julienne de légumes (France)

Ou

Pavé de bœuf rôti à l' Anjou rouge (France)

Ou

Jambonnette de pintade au Coteaux du Layon (France)

Soufflé glacé au Cointreau maison

Ou

Crêmet d' Anjou coulis de fruits rouges

Ou

Crumble fraises rhubarbe glace vanille

Tarif 32€ TTC

Pains spéciaux de fabrication maison