

Marcia et Jean-Luc Haudry  
Le Grand-Hôtel  
2 Rue Ambroise de Loré  
53100 MAYENNE

## **Proposition de menu à 47€**

### *Mise en bouche*

Croustille de langoustines au basilic, coulis de fines feuilles et pignon de pin  
Terrine de foie gras de canard maison au pain d'épices et figue  
Ris de veau aux champignons, son jus à l'ail doux et petite salade de roquette  
Gambas rôties en pancetta, sauce homardine  
St Jacques coulis de langoustines et riz noir

\*\*\*\*\*

Filet de bar et son jus crémé aux fines herbes  
Cœur de rumsteck (race viande France) en émincé au beurre de veau léger  
Filet d'agneau rôti, jus au basilic  
Quasi de veau au coulis de vin rouge au poivre de Timut  
Magret de canard rôti aux pommes et champignons

\*\*\*\*\*

Ananas rôti, crème glacée coco, tuile aux fruits  
Fine tarte aux pommes, glace cannelle  
Allumette chocolat et noisette, sorbet cacao  
Macaron mandarine noisette  
Gâteau à définir façon assiette gourmande

\*\*\*\*\*

**Boissons** : Cocktail exotique (Méthode traditionnelle), 1 verre de Vin blanc et 1 verre de vin rouge, eau, café et mignardise

## **Proposition de menu à 35€**

### Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Gravalax de saumon à la betterave et crème acidulée  
Lieu, crème de brocoli et émulsion d'amande  
Crumble de butternut aux noisettes  
Fine tarte aux légumes et chèvre frais de chez « Painchaud »  
Tian de colin à la ciboulette et tomate confite

\*\*\*\*\*

Dos de lieu noir et son jus crémé aux fines herbes  
Cœur de rumsteck en émincé (vbf), beurre de veau léger  
Filet de dinde cuisson basse température aux marrons  
Filet mignon de porc à la crème au parfum de cèpes  
Pressé de canard confit, écrasé de pomme de terre et patate douce au gingembre

\*\*\*\*\*

Nougat glacé au coulis de fruits rouges  
Croustille de pomme au caramel blanc  
Eclair glacé façon profiterole au chocolat  
Entremet chocolat noisette, glace vanille

\*\*\*\*\*

Boissons : Kir vin blanc, 1 verre de vin blanc et 1 verre de vin rouge, eau, café et mignardise