









Restaurant L'ENVOL

Menu 25 euros





Entrées

-  Salade angevine, rillauds et tomme d'Anjou
-  Œufs façon mimosa, sucrine et focaccia
-  Ceviche de poisson blanc, pickles de légumes et vinaigrette citronnée
-  Salade de légumes grillés, coulis de poivrons rouges et mozzarella

Plats

-  Saumon grillé, sauce hollandaise et légumes confits
-  Suprême de volaille, mousseline de patates douces, jus au romarin
-  Filet mignon cuit en basse température, sauce moutarde, champignons et pommes grenailles
-  Dos de lieu noir, légumes du moment et crème citronnée à l'aneth





Desserts

-  Sabayon de fruits frais, coulis de fruits rouges
-  Strudel aux pommes, caramel au beurre salé
-  Mousse chocolat au lait, noisettes caramélisées
-  Café gourmand





Restaurant L'ENVOL

Menu 30 euros





Entrées

-  Tartare de thon, avocat aux saveurs asiatiques
-  Œuf parfait, crémeux de champignons et pleurotes sautées
-  Saumon gravlax, coulis de betteraves et mousse de citrons verts
-  Tomate, burratina, huile de basilic

Plats

-  Quasi de veau cuit en basse température, risotto croquant et jus corsé
-  Suprême de pintade rôti, mousseline de carottes et crème de morilles
-  Magret de canard, pakchoï, champignons, sauce à l'orange
-  Dos de cabillaud rôti, fenouil braisé et sauce chorizo

Desserts

-  Mi-cuit au chocolat, glace vanille
-  Pavlova aux fruits frais et crème vanillée
-  Entremets coco fruits de la passion
-  Tartelettes aux pommes caramélisées, crème vanillée