

# Menus

*les grandes occasions*



Auberge de  
La Chaise  
Rouge



## Menu dégustation

- 29€ -

### - Entrée -

Dariole de choux fleurs au foie gras, sauce Porto aux girolles  
Feuilleté aux moules du Mont St Michel au safran du Tremblay  
Carpaccio de saumon gravlax à la betterave, chantilly à la ciboulette et ses toasts  
Fines tranches de faux filet à la Thai, salade de légumes croquants à l'huile de sésame

### - Plat -

Poulet sauté à l'Aubance et aux morilles, risotto aux petits légumes du potager  
Epaule de veau Braisée, jus tomaté, pommes de terre en robe des champs garni de tapenade  
Agneau de 7h, jus à l'ail et au thym, pommes de terre fondantes et tian de légumes  
Carré de cochonnet laqué au miel et romarin, mousseline patates douce rutabaga, ail en chemise

### - Fromage -

Assiette de 3 fromages fermier de notre région, salade verte (supplément de 3€60 /personne)

### - Dessert -

Fraicheur framboise citron vert basilic (sur une base de biscuit aux amandes)  
Sablé breton aux abricots confits sur crème citronnée au poivre de timut  
Duo chocolat noir, chocolat blanc, caramel au beurre salé et éclats de nougatine  
Déclinaison de choux à la crème (vanille, chocolat blanc Cointreau, praliné)

*Ce menu est une proposition qui peut évidemment se discuter au gré de vos envies et des saisons  
Le prix comprend le pain, l'eau en carafe et le service*

# Menu épiqueurien

- 38€ -

## - Entrée -

Carpaccio de St Jacques à la mangue et citron vert, petite salade d'herbes de nos contrées  
Terrine de foie gras mi-cuit aux pommes caramélisées, pain de maïs toasté  
Assiette de saumon fumé maison, blinis à la crème et œufs de saumon  
Rouleau de printemps aux gambas sur spaghetti de légumes croquants

## - Plat -

Filet de turbot en ballotines, sauce vierge au citron de Nice, riz safrané  
Noix de carré de veau rôti au beurre moussant, tarte fine aux légumes du soleil  
Jambonnette de poulet fermier du Haut Anjou, macaroni en gratin et Caponata  
Carré d'agneau rôti au foin et ses petits légumes farcis

## - Fromage -

Assiette de 3 fromages fermier de notre région, salade verte (supplément de 3€60 /personne)

## - Dessert -

Fraisier ou Framboisier  
Opéra  
Pièce montée (supplément 3€/personne)  
Omelette norvégienne au Cointreau (sur base dacquoise amande noisette)

*Ce menu est une proposition qui peut évidemment se discuter au gré de vos envies et des saisons  
Le prix comprend le pain, l'eau en carafe et le service.*

*Pierre Cordier 06 24 67 18 81 - [aubergedelachaiserouge@gmail.com](mailto:aubergedelachaiserouge@gmail.com)*

