

MENU DÉCOUVERTE ADOLESCENT À 14.10 €

(de 10 à 15 ans)

Terrine de Campagne et sa compotée d'oignons
au Miel
ou
Feuilleté de Fruits de Mer à la fondue d'endives,
sauce Cardamome

Pavé de Saumon à l'Anis vert et jus d'olives noires
ou
Suprême de Poulet rôti aux champignons
sautés à l'estragon

Dessert du menu Adulte
ou
Coupe du Meunier

Boisson :
Jus d'Orange, Coca Cola ou eau minérale

Possibilité de faire un menu adolescent identique
au menu adulte (1/2 portion) après accord avec le
Chef Cuisinier. Nous consulter pour les tarifs.

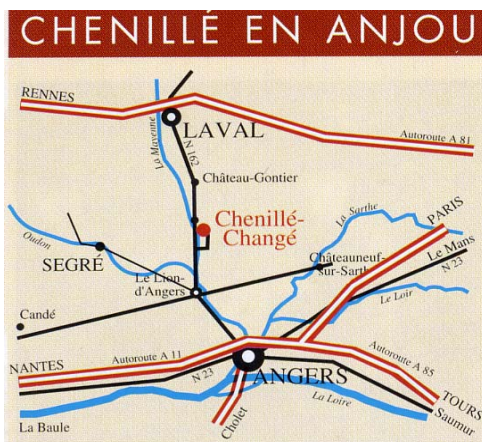
MENU ENFANT À 7.10 €

(jusqu'à 9 ans)

Jambon Blanc - Frites
ou
Filet de Poisson et ses Légumes

Glace

Boisson :
Jus d'Orange, Coca Cola ou eau minérale



LA TABLE DU MEUNIER

Auberge-Restaurant

située à 30 km au nord d'Angers,
à Chenillé-Changeé,
dans un cadre rustique et pittoresque,
au bord de la rivière la Mayenne.



Menus Groupes

(réservés aux tables supérieures à 12 personnes)

Pour tout renseignement, contactez
Thomas BEAUDET, Chef de Cuisine
Fabien GUENOT, notre Maître d'Hôtel (Responsable de Salle)

LA TABLE DU MEUNIER

Le Moulin
49220 CHENILLÉ-CHANGÉ

Tél. : **02.41.95.10.98** ou 02.41.95.10.83
Fax. : 02.41.95.10.52.

E.mail : reservation@maine-anjou-rivieres.com

Visite virtuelle de La Table du Meunier sur notre site :
www.maine-anjou-rivieres.com



Menus Groupes 2010

Merci de choisir un menu identique pour toute la table de façon à mieux vous servir.

MENU HARMONIE

Feuilleté de fruits de Mer à la fondue d'endives et sauce Cardamome

ou

Terrine de Campagne et sa compotée d'Oignons au Miel

ou

Salade de croustillant de Sardines à la Moutarde à l'ancienne

Pavé de Saumon à l'anis vert et jus d'olives noires

ou

Filet de Dorade au Caramel Balsamique

ou

Suprême de Poulet rôti aux Champignons sautés à l'estragon

ou

Joue de Porc confite à la graisse de canard

Panaché de Fromages et salade verte

ou

Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine parfumé au Miel

ou

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges

ou

Nougat Glacé au Cointreau et son coulis

19.50 €

Boissons non comprises

CE MENU N'EST PAS SERVI LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI

FORFAIT VINS à 10.00 €

Soupe Angevine

Sauvignon (Landreau)

Anjou Villages (Landreau)

Café à 1.85 €

MENU TRADITION

Terrine de Foie Gras de Canard Maison à l'Aubance (+3.50 €)

ou

Rouleau de Saumon fumé au Chèvre et Asperges vertes

ou

Croustillant de Pétoncles à la fondue de poireaux, sauce curry

ou

Salade de Magret fumé et gésiers confits

Filet de Sandre au Beurre Blanc

ou

Filet de Dorade au Caramel Balsamique

ou

Gigot d'Agneau rôti aux Haricots coco et piment d'Espelette

ou

Parmentier de Canard confit, jus au Foie Gras et roquette

ou

Joue de Porc confite à la graisse de Canard

ou

Pièce de Bœuf à la plancha, sauce au vin rouge au Poivre

Panaché de Fromages et salade verte

ou

Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine parfumé au Miel

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges

ou

After Eight et sa crème anglaise

ou

Omelette Norvégienne flambée au Cointreau

ou

Framboisier et son coulis

ou

Croquembouches (+2.00 €)

26.00 €

Boissons non comprises

MENU SÛPREME

Filet de Sandre au Beurre Blanc

ou

Dos de Cabillaud aux épices douces

ou

Filet de Dorade au Caramel Balsamique

ou

Blinis de Saumon fumé à la fondue de Poireaux

ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison à l'Aubance

Suprême de Pintade farcie au Foie Gras, sauce aux Champignons des Bois

ou

Pièce de Bœuf à la Plancha, sauce vin rouge au Poivre

ou

Pavé de Biche aux marrons confits et caramel de betteraves (+2.00 €)

ou

Magret de Canard à la Polenta et sauce Genièvre

ou

Souris d'Agneau cuit dans son jus et Haricots coco au piment d'Espelette

Croustillant de Brie aux Pommes

ou

Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine parfumé au Miel

After Eight et sa crème anglaise

ou

Nougat Glacé au Cointreau et son coulis

ou

Fraisier

ou

Framboisier

ou

Croquembouches (+2.00 €)

32.50 €

Boissons non comprises

MENU PRESTIGE

Feuilleté d'Asperges, sauce Maltaise (suivant la saison)

ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison à l'Aubance

ou

Feuilleté de Saint Jacques coraillées à la crème de Ciboulette

ou

Poêlée d'escargots au Boulgour façon risotto et jus de viande corsé

Filet de Sandre au Beurre Blanc

ou

Pavé de Saumon à l'anis vert et jus d'olives noires

ou

Brochette de Saint Jacques aux Coques et sauce Cardamome (+2.00 €)

ou

Filets de Sole rôtis aux Artichauts et Chorizo

Magret de Canard au Miel et au Citron

ou

Pièce de Bœuf à la Plancha, sauce vin rouge au Poivre

ou

Carré d'Agneau en croûte, jus à la Piautre

ou

Demi-Pigeon au Foie Gras, en feuilleté et embeurré de chou vert (+2.00 €)

Plateau de Fromages affinés

ou

Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine parfumé au Miel

After Eight et sa crème anglaise

ou

Fraisier

ou

Framboisier

ou

Nougat Glacé au Cointreau et son coulis

ou

Croquembouches (+2.00 €)

41.00€

Boissons non comprises

Nouveau

La Table du Meunier vous propose également des menus groupes en tant que service traiteur, nous interroger.

Valable jusqu'au 30/12/10