



ENEZ FÊTER
la Saint-Valentin
DANS LES COËVRONS !

Une sélection de restaurants pour jouer les Cupidons...

- ♥ Cocktail brin d'Amour
& assortiments de mises en bouche
- ♥ Cassolette de la mer façon Dieppoise
Ou
Croustillant de boudin noir aux pommes et Pommeau
& salade de cresson
- ♥ Noix de veau grillée sauce foie gras
& purée de rutabagas
Ou
Filet de bar en croûte, crème de chorizo
& julienne de légumes
- ♥ Craquant praliné aux 2 chocolats
& coulis de fruits rouges
Ou
Bavarois mangue et fruits exotiques
& coulis de chocolat
- ♥ Café

Menu à 29 €
Vins non compris



LA FENDERIE

Deux-Evailles
02 43 90 00 95

- ♥ Kir pétillant framboises
- ♥ Croustillant aux noix de st Jacques
Ou
Œuf cocotte sauce foie gras
Un verre de vin d'Alsace
- ♥ Pièce de lotte, sauce homardine
Ou
Filet de perdreau, sauce aux morilles
- ♥ Riz sauvage, poêlé de champignons
Un verre de médoc rouge
- ♥ Salade et plateau de fromages
- ♥ Cœur de Valentine et ses bulles
Une coupe de champagne

Menu à 28 €



LA TAVERNE DES GROTTES

Aux grottes de Saulges
02 43 90 87 50

- ♥ Amuse bouche
- ♥ Terrine de foie gras de canard & sa gelée au Layon
Ou
Noix de St Jacques roties
Panais et mandarines
- ♥ Dos de bar de nos côtes
Crème de crustacées
Ou
Suprême de volaille de nos régions
Sauce Périgourdine
- ♥ Dessert de la St Valentin à la pomme

- ♥ Les Amours de Sainte-Suzanne
Verrine de panna cotta de brocoli, tuile de parmesan & mignon de porc fumé
Poêlée de pétoncle et sa purée de potiron
- ♥ Dos de cabillaud rôti au jus de Gambas & sa garniture assortie
- ♥ Filet de faisan embeurré de chou et chanterelles, saveur vin chaud
- ♥ Assiette de salade, croustillant de camembert & son chutney de pommes
Ou
Assiette de salade et son plateau de fromages Mayennais
- ♥ Sablé pistache, crémeux mandarine et sorbet framboises
- ♥ *Vins : Sauvignon blanc, côte de Bourg rouge.*

- ♥ Cocktail de Saint-Valentin et ses feuilletés chauds
- ♥ Foie gras de « la Massière »
Cru au sel marmelade de coing sureau balsamique
- ♥ Pavé de cabillaud aux pâtes noires
Crème de coques au safran
- ♥ Dos de lapin farci
Langoustines et ris de veau
- ♥ Cannelé de camembert aux pommes
Fine salade aux noix
- ♥ Fantaisie d'agrumes au « Combiers » en 3 petits desserts

Menu à 45 €

Vins non compris

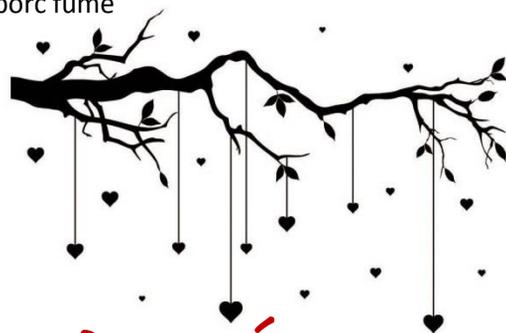


LE RELAIS DU GUÉ DE SELLE

Mézangers

02 43 91 20 00

Menu à 43 €



BEAUSÉJOUR

Sainte-Suzanne

02 43 01 40 31

Menu à 45 €

Vins non compris



LE COMMERCE

Vaiges

02 43 90 50 07

- ♥ Mise en bouche
Œuf cocotte, crème de champignon parfumée à la truffe
- ♥ Cannelloni de foie gras et volaille,
Variation de topinambours, jus de volaille corsé
- ♥ Langoustines en Kadaïf, émulsion au jus d'oursin
Huitres et poireaux gratinées au champagne,
Mini légumes glacés
- ♥ Pressé de comté, fruits secs et noix
- ♥ Poire et chocolat à l'infini

Menu à 44 €

Vins non compris



L'ERMITAGE

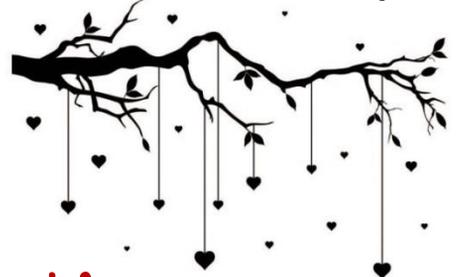
Saulges

02 43 64 66 00

- ♥ Jambon de St Sorlin d'Arves, Alpes
Galette de pomme de terre et vinaigrette au Beaufort
Ou
Risotto aux Gambas rôties et citron vert
- ♥ Lotte Braisée, pain perdu aux légumes, jus Ail des Ours
Ou
Magret de Canard de Quelaisnes St Gault,
Butternut, crumble cachuètes et grenailles
- ♥ Mon tout chocolat et caramel salé
Ou
Tartare Ananas, sorbet Mangue
Cassonade et Financier au beurre Bon Mayennais

Menu à 30 €

Boissons non comprises



L'ATELIER DU

VIEUX MOULIN

La Bazouge-des-Alleux

09 54 52 92 23

*Pour toute cette sélection,
n'oubliez pas de réserver votre table !*