

Menu Pélican



| | |
|---|---------|
| <i>Entrée - Plat</i> | 30,00 € |
| <i>Plat - Dessert</i> | 26,00 € |
| <i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i> | 36,00 € |
| <i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i> | 42,00 € |

Confit de Poivrons et ses Crevettes au Charbon de Bambou

Ou Charlotte aux deux Saumons

Ou Tartelette aux petits Légumes et Escargots de Mouliherne



Souris d'Agneau confite au Thym et au Miel de la Breille

Ou Râble de Lapin farci au Chorizo, polenta crémeuse

Ou Ballotine de lieu Jaune et purée de Courges

Ou Cerf Wellington revisité



Assiette de Fromages AOC de France

Ou Douceur Angevine

Ou Baba aux Rhum du Chef

Ou Soufflé aux deux Chocolats

Ou Perle du Japon à la noix de Coco-Passion, et fruits exotiques

Menu Pélican



| | |
|--|---------|
| <i>Starter – Main Course</i> | 30,00 € |
| <i>Main Course – Dessert</i> | 26,00 € |
| <i>Starter, Main Course, Cheeses or Dessert</i> | 36,00 € |
| <i>Starter, Main Course, Cheeses and Dessert</i> | 42,00 € |

Candied Peppers and Shrimps with Bamboo Charcoal

Or Charlotte with two Salmon

Ou Tartlet with small vegetables and snails from Mouliherne



Lamb shank confit with Breille Honey and Thyme,

Ou Saddle of Rabbit stuffed with Chorizo, creamy polenta

Ou Ballotine of pollack and mashed squash

Ou Deer Wellington revisited



Plate of AOC Cheeses from France

Ou Frozen sweetness from Angevin

Ou Chef's Rum Baba

Ou Soufflé with two chocolates

Ou Pearl of Japan with Coconut-Passion, and exotic fruits