

MENU DÉCOUVERTE ADOLESCENT

(de 10 à 15 ans)
Salade de lardons



Pavé de saumon,
sauce au beurre blanc
ou
Suprême de poulet
aux champignons



Dessert du menu adulte
ou
Moelleux au Chocolat

Boisson : Jus de pomme d'Anjou
ou Coca Cola (1 verre)

17.90 €

Possibilité de faire un menu adolescent
identique au menu adulte (1/2 portion)
si le nombre d'adolescents est multiple de 2.

MENU ENFANT

(jusqu'à 9 ans)

Nuggets maison - Frites ou légumes
ou
Jambon blanc - Frites ou légumes
ou
Filet de poisson - Frites ou légumes



Boules de glace

ou

Moelleux au Chocolat

Boisson : Jus de pomme d'Anjou
ou Coca Cola (1 verre)

10.30 €

→ Nous interroger pour
une autre prestation :
cocktails, buffets...



LA TABLE DU MEUNIER

Le Moulin - Chenillé-Changé 49220
CHENILLÉ-CHAMPTEUSSÉ
Tél. 02 41 95 10 98
E.mail : reservation@domaine-moulin.fr
www.domaine-moulin.fr

[fb.com/domainemoulin](https://www.facebook.com/domainemoulin) [@ledomainedumoulin](https://www.instagram.com/ledomainedumoulin) [tripadvisor](https://www.tripadvisor.com)

La Table du Meunier



Restaurant

Situé à 30km au nord d'Angers
A Chenillé-Changé
Au bord de la rivière La Mayenne

*Tout est fait Maison
Produits du Terroir*



Menus Groupes

Réservés aux tables
supérieures à 11 personnes

Réservation : 02 41 95 10 98
www.domaine-moulin.fr

Menus Groupes 2022

Merci de choisir un menu et des mets identiques pour toute la table de façon à mieux vous servir.

MENU HARMONIE



Terrine de Volaille en gelée légumes émulsion à la coriandre
ou
Aumônière de légumes et jambon de pays, sauce sésame
ou
Timbale de poisson aux câpres
ou
Filet de Merlan, sauce citron
ou
Cuisse de canard confite au thé et baies de Goji
ou
Joue de porc confite maison aux herbes
ou
Panaché de fromages
ou
Bavarois aux poires et son coulisou
Parfait glacé à la menthe
ou
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

19.90 €

Boissons non comprises

24.90 €

Vins compris (hors apéritif et café)

Possibilité de prendre fromage & dessert (+4 € par personne)

CE MENU N'EST PAS SERVI LES JOURS FÉRIÉS et LE DIMANCHE ENTRE LE 01/05 ET LE 30/09

→ Possibilité d'un FORFAIT VINS à 12.00 € par personne :

1 Soupe Angevine et 3 mises en bouche, Sauvignon, Saumur Champigny (1 bouteille pour 4)

à 9.90 € par personne :

1 Kir du Meunier et 3 mises en bouche, Sauvignon, Anjou Rouge (1 bouteille pour 4)

MENU TRADITION



Salade Périgourdine aux magrets fumés Maison rillauds et foie gras
ou
Duo de saumon gravlax à l'aneth et fumé, vinaigrette câpres et tomates
ou
Tarte fine d'andouille et tomme locale
ou
Eglefin rôti et son crumble de boudin noir, sauce crèmeuse
ou
Merlu au chorizo et risotto
ou
Médailillon de Jambon de porc purée maison
ou
Parmentier de canard confit, sauce champignons et foie gras
ou
Duo de fromages
ou
Chaud froid de chèvre de Montreuil-sur-Maine
ou
Crêmet d'Anjou, caramel au beurre salé
ou
Entremets aux fruits de saison ou au parfum de votre choix
ou
Charlotte poires-chocolat, crème anglaise

27.00 €

Boissons non comprises

→ Possibilité de choisir vos VINS à LA CARTE au moment de la réservation

→ Café 1.95 €

MENU SUPRÊME



Filet de sandre au beurre blanc
ou
Pavé de saumon, sauce aigre douce
ou
Filet de daurade, julienne de légumes, sauce vierge
ou
Suprême de pintade farci au foie gras, sauce forestière
ou
Souris d'agneau braisée au thym
ou
Noix de veau, sauce moutarde, purée de pommes de terre maison
ou
Duo de fromages
ou
Chaud froid de chèvre de Montreuil-sur-Maine
ou
Croquant chocolat-praliné
ou
Charlotte poires-chocolat ou fruits rouges-chocolat
ou
Fraisier/Framboisier (selon la saison)

36.00 €

Boissons non comprises

TOUT EST FAIT MAISON - Prix nets, Service Compris.

Bœuf d'origine Française - Carte évolutive en fonction de la saison.

MENU PRESTIGE



Terrine de Foie gras de canard maison toast de pain d'épices
(Verre de Coteaux de l'Aubance 3.50€)
ou
Saint Jacques et chorizo, roquette et vinaigrette soja
ou
Nems d'aiguillette de Canard et légumes, sauce sésame
ou
Filet de sandre au beurre blanc
ou
Lotte, sauce armoricaine
ou
Daurade grillée au gingembre et tomates confites
ou
Suprême de Pintade farci au Foie gras, sauce Royale
ou
Magret de canard, sauce fruits rouges
ou
Pièce de bœuf en juste cuisson, jus corsé
ou
Trilogie de fromages
ou
Cromesquis de tomme
ou
Aumônière de Chèvre Chaud de Montreuil-sur-Maine au miel et noix
ou
Croquant au chocolat
ou
Fraisier/Framboisier (selon la saison)
ou
Croquembouches (+ 3,50 €)
ou
Entremets des îles, coulis de mangues
ou
Croustillant nougatine, crémeux Cointreau et mousse fruits rouges

47.00 €

Boissons non comprises

Valable jusqu'au 31/12/2022
Tous nos prix sont TTC et sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année 2022