

Desserts:

*Bavarois:

(Génoise ou croquant chocolat)

- Cerise
- Framboisier
- Poire/caramel
- Noisette
- Mandarine
- Chocolat

*Glaces:

- Nougat glacé
- Omelette norvégienne
- Profiteroles

*Tartes:

- Chocolat/Chantilly
- Poire/noix tiède et glace vanille
- Chocolat/caramel
- Amandine de saison
- Tarte tatin/glace vanille

*Autres:

- Panna cotta fruits rouges
- Crème brûlée
- Crème catalane
- Moëlleux au chocolat Coeur caramel

Café

Vins

*Rouges:

- Anjou rouge
- Bordeaux
- Saumur Champigny **+1,00 €**

*Blancs:

- Muscadet
- Chardonnay
- Sauvignon

*Rosés:

- Rosé d'Anjou (1/2 sec)
- Rosé de Loire (sec)
- Cabernet d'Anjou **+1,00 €**

*Pétillants: (non compris)

- Blanc de blanc **12.50 € la bouteille**
- Saumur pétillant **17,50 € la bouteille**

RESTAURANT LE PADDOCK

28 rue d'Angers

49460 CANTENAY-EPINARD

02.41.32.11.55

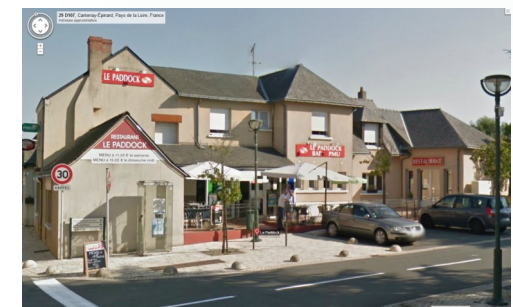
restaurant-lepaddock.fr

MENU Á 24,50 €

(Tarifs à partir du 17/05/2021)

10 pers.minimum

(vins et café compris)



Apéritifs:

- *Kir
- *Pineau des Charentes
- *Soupe angevine
- *Porto

Entrées:

Froides:

- *Salade de mâche et rillauds tièdes
- *Terrine d'asperge au chèvre frais
- *Terrine de canard au poivre vert et chutney de figues
- *Mini-brochettes de magrets fumés, tomates et abricots
- *Assiettes de charcuterie(jambon de pays, saucissons sec et ail,salami,rillettes)
- *Assiette landaise (jambon de pays , magrets fumés ,gésiers tièdes) **+ 1,00 €**
- *Terrine de fromage frais au saumon fumé
- *Salade de roquette, jambon de pays , billes de mozzarella et tomates cerise
- *Terrine de crevettes au basilic

Chaudes:

- *Moules à la coriandre
- *Aumônière de Cabécou, mesclun,noix et tomates cerise
- *Cassolette de lieu,crème aux champignons
- *Tarte aux crevette à l'aneth
- *Sandre (120 gr) au beurre blanc et brunoise de légumes **+3.00 € (+6.60 € en 3^{ème} plat)**
- *Tarte fine chèvre,tomate,basilic
- *Tarte à la roquette et jambon de pays
- *Crème brûlée aux noix de Saint-Jacques

Plats chauds:

Viandes:

- *Brochette de magret de canard, chorizo et abricots,sauce abricot
- *Filet mignon de porc au romarin
- *Fricassée de pintadeau , crème au foie gras
- *Blanquette de veau aux cépes
- *Cuisse de canard confite,sauce estragon
- *Cuisse de pintade au Chardonnay d'Anjou
- *Langue de bœuf sauce piquante
- *Brochette d'onglet de bœuf , crème au bleu
- *Joues de porc confites,sauce au Porto
- *Filet mignon de sanglier,sauce forestière

+ 1,00 € (Saisonnier)

- *Sauté de biche,sauce Grand Veneur
(Saisonnier)

- *Civet de sanglier **(Saisonnier)**

- *Filet de bœuf,sauce bordelaise **+2,00 €**
- *Magret de canard,sauce poivre vert **+1,00 €**
- *Veau sauté à la provençale
- *Pavé de bœuf,sauce bordelaise
- *Sauté de lièvre à la bière
- *Jambonneau de porc rôti

Poissons:

- *Sandre au beurre blanc
- *Filets de limande en feuille de brick
- *Pavé de saumon à la crème de lardons
- *Merlu sauce mousseline
- *Pavé de lieu à la crème de basilic

Légumes:

- *Pommes de terre grenailles
- *Pommes de terre au four
- *Pommes vapeur
- *Frites
- *Riz
- *Tagliatelles fraîches
- *Gratin dauphinois
- *Haricots verts
- *Tomates provençales
- *Champignons
- *Flan de brocolis
- *Carottes Vichy
- *Carottes à la crème
- *Salade verte

Trou digestif: **+2,00 €**

- *Glace citron vert/Vodka
- *Glace pomme verte/Calvados
- *Glace melon/Cognac

Fromage:

- *Plateau
- *Assiette de trio (Brie, Saint-Nectaire , chèvre)