



Carte de fin d'année 2025

Planches apéritives

12,00€

Froid : wrap, burger, canapé, foie gras, verrine terre-mer, blini magret fumé

Chaud : bag de crevettes, cigare poulet curry, gougère fromages, St Jacques croustillant

Entrées

Foie gras au côteaux du Layon (50 g)

5,90€

Cassiolette de St Jacques

8,90€

Bouchée fruits de Mer

5,60€

Assiette Terre Mer (Terrine St Jacques, Gravlax de Saumon, Magret fumé, Foie gras)

7,90€

Poissons

Filet de Sandre au Beurre Blanc

14,90€

Filet de Loup de Mer romarin sauce citronnée

13,90€

St Jacques au Layon (St Brieuc) et sa crème parfumée

14,50€

Accompagnement :

+ Riz Safrané

+ Mousseline de Butternut





Viandes

Mini Chapon désossé en suprême forestière	11,80€
Grenadin de Veau sauce échalote	13,20€
Filet de Cerf Grand Veneur	15,50€
Tournedos de Bœuf sauce Bordelaise	16,10€
Baronnet de Caille farce pomme raisin	12,90€

2 choix d'accompagnement :

- + Tatin de légumes
- + Effeillé de pomme de terre Saladaise
- + Crumble de légumes
- + Mousseline de patate douce
- + Tartelette pot cèpes

Desserts

Trio de dessert (chou Tropezien, Coque chocolat mousse coco, Praline chantilly vanille)	4,00€
Palet croustillant chocolat noir	4,00€
Finger Croquant vanille noisette	4,00€
Entremet Crème Brulée	4,00€



Menu

28,90€

Planches apéritives

6 amuses bouches

Entrée

Foie Gras de canard
au Coteaux du Layon

Plat

Filet de Sandre au Beurre Blanc
Riz Safrané
Mousseline de Butternut
ou
Filet de Cerf Grand Veneur
Tarte tatin de légumes
Effeillé de pomme de terre Salardaise

Dessert

Finger Croquant vanille noisette



Réservation au plus tard
le lundi 15 décembre 2025



Mauges-sur-Loire

06 79 11 74 38

commealamaison49@gmail.com



Rendez-vous sur
notre site et
nos réseaux