

Didier Chapeau

Maison RICORDEAU

11-13 rue de la Libération
72540 LOUE

Tél. : 0243884003 - Fax : 0243886208

Site : www.hotel-ricordeau.fr



Menu Découverte

*Langoustines rôties, mijotée de jeunes oignons
et chorizo ibérique, émulsion au Parmesan*

ou

*Asperges blanches de la Sarthe et œuf de Loué servi mollet,
escargots gris du Maine, bouillon de volaille au beurre d'herbes*

ou

*Filet de dorade royale grillé sur la peau, émincé de fenouil et poivron, tomates confites au thym frais
fumet réduit parfumé au safran de Daumeray*

ou

*Filet de canette fermière de Loué,
choux blanc croquant, grenailles de Noirmoulier fondantes
et légumes printaniers, jus réduit*

ou

*Millefeuille de fraises Gariguette et rhubarbe confite
fin sablé à la cannelle et mousse au fromage blanc, sorbet à la fraise*

ou

*Crèmeux au chocolat et espuma à l'Arabica
dans une tuile craquante au café, crème glacée au mascarpone*

Un Plat et un dessert : 29€
Une entrée et un plat : 33€

Une entrée, un plat et un dessert : 39€
Avec fromages : 43€

Mars 19€
Jein en petite portion
pour les papilles curieuses.

Menu à l'h.
pour les papas et mamans.



Au Menu, les Enfants...

Menu pour petits gourmands



Assiette de saumon fumé par nos soins
ou
L'oeuf fermier de Loué à la Coque
ou
Assortiment de Crudités



Demi-suprême de poulet fermier de Loué
ou
Poisson du moment
accompagné de pommes grenailles
et/ou petits légumes



Crèmes glacées ou sorbets Maison
ou
dessert du pâtissier