

MENU de Pâques

A EMPORTER

35 €

Entrée

Pointes d'asperges vertes magret fumé œuf de caille
et chantilly moutarde

Plats

AU CHOIX

Filet d'agneau pascal rôti au curry Black piquillos
farci jus au romarin

Dos de cabillaud breton étuvée de roquettes
Gnocchis de carottes crème d'étrille à l'armoricaine

Dessert

Macarons moelleux compotée d'ananas et poires caramélisées,
crème pistache vanille

VINS

A EMPORTER

Champagne

Champagne Veuve Pelletier Brut

« Champagne de la maison : excellent rapport qualité-prix »

La bouteille de 75 cl = 24 € TTC

Vendu par 6 bouteilles = 120 € TTC, soit 20 € par bouteille

Vins blancs

Vin Blanc Bourgogne Macon-Azé, « Domaine de la Garenne » 2016

« Pour se faire plaisir avec l'entrée ou le poisson »

La bouteille de 75 cl = 21 € TTC

Vin Blanc Val de Loire « Vinifera » Domaine Henry Marionnet 2015

« Pour se faire plaisir avec l'entrée ou le poisson »

La bouteille de 75 cl = 26 € TTC

Vins rouges

Vin Rouge Bordeaux Rouge « Bras d'argent » :

« Excellent accord avec le filet d'agneau »

La bouteille de 37,5cl = 12 € TTC

Vin Rouge Touraine « Renaissance » Domaine Henry Marionnet 2018

« Excellent accord avec le filet d'agneau »

La bouteille de 75cl = 32 € TTC

IDÉES CADEAUX

- Cours d'œnologie (valable 1 an)
- Packages AR DUEN
- Bon cadeau



AR DUEN

DOMAINE DE LA HARDOUINAIS

Réservations

par mail : contact@arduen.com

par téléphone du 29 mars au 2 avril, du lundi au vendredi - de 9h à 12h : 02.96.56.14.59

Réservation au plus tard le 2 avril jusqu'à 12h

Date de retrait le dimanche 4 avril de 9h à 12h

