



Le Menu du Mois

La Ferme
de L'Oudon & Spa



Menu du mois de Novembre

Entrée: Velouté de Potimarron lait de
coco et curry

Plat: Mijoté de bœuf au cidre

Dessert: Tarte Normande

Timothée Lainé



Agrémentez vos soirées grâce à nos « **Dîners du Terroir** » composés d'une **entrée, d'une cocotte à partager, de fromage et d'un dessert**

Ayant à cœur de proposer des services d'une qualité irréprochable tous nos plats sont réalisés sur place à partir de **produits locaux**, frais et de saison. Animé par l'envie de partager sa passion, Timothée Lainé a à cœur de satisfaire votre gourmandise avec une **cuisine du terroir** de qualité.

Notre prestation de Table d'Hôtes est **entièrement privative** et sur réservation uniquement. Les « **Dîners du Terroir** » seront servis personnellement par le Chef dans votre Chambre ou Maison d'Hôtes **les vendredis et samedis**.

Bon à savoir : Notre chef, afin de s'assurer de la qualité de sa cuisine, ne sert que 4 tables par soir. **Nous vous invitons ainsi à réserver le plus tôt possible afin de vous assurer une réservation.**

Notre dîner du terroir propose **un menu unique dont la composition dépend des saisons et de l'inspiration du Chef**