



Le Menu du Mois

Agrémentez vos soirées grâce à nos «**Planches de la Ferme**» composées d'un velouté, d'une **cassiolette mijotée, 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.

Nous vous invitons ainsi à réserver le plus tôt possible afin de vous assurer une réservation. Nous vous invitons ainsi à réserver le plus tôt possible afin de vous assurer une réservation. Réservation au min 24h à l'avance.

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

La Ferme
de l'Oudon & Spa



Menu du mois d'avril

Entrée: Velouté de saison

Plat: Cassiolette blanquette de poulet

Dessert: Crème brûlée

Timothée Lainé



Agrémentez vos soirées grâce à nos «**Planches de la Ferme**» composées d'un velouté, d'une **cassolette mijotée, 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.

Nous vous invitons ainsi à réserver le plus tôt possible afin de vous assurer une réservation. Nous vous invitons ainsi à réserver le plus tôt possible afin de vous assurer une réservation. Réservation au min 24h à l'avance.

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

La Ferme
de l'Oudon & Spa



Menu du mois de Mai

Entrée: Velouté de courgette au chèvre

Plat: Cassolette de poulet au cidre
normand

Dessert: Panna Cotta

Timothée Lainé

