Le Menu du Mois

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. Réservation au min 48h à l'avance.**

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

La Ferme de L'Oudon & Spa

# Menu du mois MARS

*Entrée*: Velouté de saison
*Plat: Joue de Porc Braisée au cidre*
*Dessert*: Crème Brulée à la Vanille

Timothée Lainé