



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 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: Mijotée de Poulet façon « vallée d'Auge »

Dessert: Mi-cuit au chocolat

Timothée Lainé

