



Menu Thanksgiving
Jeudi 25 novembre 2021
Auberge de la Caillère
Candé-sur-Beuvron

Sous réserve de modifications et de surprises de la part du Chef

Appetizer :

Nugget « sot l'y laisse » de dinde with homemade BBQ sauce deer jerky
Garlic Breadsticks
Classic Deviled Eggs (with paprika)

Starter :

Clam chowder (à base de palourdes fraîches de Bretagne, pomme de terre, poireaux, céleri, carotte, crème double...)

Main dish :

Dinde « label rouge » des abattoirs Ménard avec farce à base de cranberries séchées, raisin sec et autres fruits secs
- Purée de patate douce (yam)
- Gravy "apple cidre"
- Cranberries sweet and sour
- Caramelized green beans (garlic, mushrooms and onions rings)
- Pommes de terre au four servies avec « chives, sour cream and Bacon bits »

Dessert :

« Pie » de potimarron au sucre Muscovado (crème frangipane au sucre noire) et noix de pécan, glace maison aux noix de pécan

Mignardises :

Mini cheese cake
Mini donuts

Boissons

Apéritif (cocktail ou apéritif classique), Vin blanc en accord mets et vin, Vin rouge en accord mets et vin, café et eaux minérales.