



Hôtel Restaurant *du Commerce*
Rue du Fief au Moines
53 480 VAIGES



Hôtel Restaurant *du Commerce*
Rue du Fief au Moines
53 480 VAIGES



Création en Coévrans : www.studio-sauvage.fr - 02 43 01 42 67

28 & 29 Septembre 2018
DÎNERS D'EXCEPTION
À 4 MAINS
FRANCO - QUÉBÉCOIS

Places limitées, réservation obligatoire

02 43 90 50 07



Depuis 1883, cinq générations se sont succédées dans cet établissement au charme historique. Ce talent de famille façonné sur plus d'un siècle dans l'hôtellerie et la restauration en fait un Logis Hôtel et un Inter-Hôtel récompensé par 3 étoiles, 3 cheminées et 3 cocottes.

À l'occasion du 135^{ème} anniversaire de l'Hôtel-Restaurant du Commerce

Samuel Oger

Maître Restaurateur de ce lieu d'exception

reçoit

Jean-Luc Boulay

Maître Cuisinier de France et chef de l'un des restaurants gastronomiques les mieux cotés de la province de Québec,

pour célébrer l'amitié Franco - Québécoise.

Ils partageront avec vous, le temps d'un week-end

leurs créations culinaires ; au menu :

saveurs boréales et créativité associées à la gastronomie

française de la cuisine de Samuel Oger,

le tout avec des produits locaux et responsables

pour le plus grand plaisir des palais.

Samuel Oger



Jean-Luc Boulay



Places limitées, réservation obligatoire

02 43 90 50 07

Menu gastronomique Saveurs Mayenne - Québec

Notre Cocktail aux Baies de Sureau

■ ■ Mise en bouche ■ ■

Le foie gras de la Massière en 2 façons

- Bonbon de foie gras à l'églantier et Érable -
- Fine tatin de foie gras crus au sel pomme sureau -

- Entrée froide ■ ■

Déclinaison autour du salmonidé à la saveur Boréal

- Tartare aux canneberges et au vinaigre de cidre de glace -
- Carpaccio à la caméline, cœurs de quenouille et bouton de marguerites -
- Mi-cuit au sapin Baumier et poivre des dunes, tuiles croustillantes, mousse de raifort sauvage -

■ ■ Entrée chaude -

Petit gâteau d'escargots de Marcillé-La-Ville

et délice des champignonnières du Val de Loire

■ ■ Plat chaud -

Le bœuf de nos Herbages

- Son paleron confit à la fleur de thym -
- Son faux filet grillé petit jus de rôti aux herbes du jardin -
- Pressé de légumes, racines à l'ail des bois, ■ ■
- purée de betteraves au vinaigre d'aronia -

- Fromages -

Les fromages de notre Mayenne à chacun son plateau

- Fine salade au vinaigre de noix -

■ ■ Le dessert en Duo ■ ■

Déclinaison sur la Pomme en 3 petits desserts

- Parfait glacé Fine du Maine -
- Pommandine et sa ganache vanille -
- Tombée de pommes rissolées au sirop de merisier et son petit verre de «cidre doux de la Ferme du Theil» -

Et pour finir le café de Mr Hatte «le Moulin à café» à Mayenne Accompagné d'une petite boîte de mignardises «tout érable» du restaurant le Saint Amour QUEBEC.

Les Vins en accord avec nos Producteurs du «Val de Loire»

Menu à 90 €

par personne, boissons comprises à partir de 19h30

M, Mme.....

Adresse.....

Téléphone.....

Sera accompagné(e) de.....

Repas du Vendredi 28 septembre 2018 ou Samedi 29 septembre 2018

Menu à 90 € par personne (boissons comprises)

soitX 90 € =€ (versement d'arrhes de 30 % à la réservation)

28 & 29 septembre 2018
COUPON-RÉPONSE