

Notre carte

*Nos entrées*

- Terrine de foie gras de canard Mulard de « la Massière » cuisiné au naturel 18.00€
- Les Premières asperges de France Sauce Mousseline 16.00€
- Duo d'Asperges et St Jacques poêlées émulsion de ciboulette 16.00€
- Cassolette d'escargots de « Marcillé La Ville » à la crème d'ail doux 16.00€

*Nos plats*

- Le Filet de Bar rôti crème de citron 19.00€
- Gambas Poêlées et flambées au whisky 18.00€
- St Jacques de Bretagne Poêlées mousseline de choux-fleurs et coulis de persil 19.00€
- Pièce de bœuf « VBF » race à viande poêlée, crème de sous-bois 19.00€
- Le magret de canard « les becs fermiers » rôti aux baies rouges 18.00€

*Nos fromages 8.50€*

- Une sélection de trois fromages issus de nos producteurs Mayennais, Petite salade à l'huile de noix
- Tartine de gouda de la ferme « Placé » et sa petite salade

*Nos desserts 9.50€*

*(à commander en début de repas)*

- sabayon de fraises au champagne
- moelleux au chocolat crème glacée amandes et caramel d'abricots
- parfait glacé vanille Fruits rouges



LES PLATS « FAIT MAISON SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS (article L121-82-1)

PRIX NETS TTC-SERVICE COMPRIS