



Menu à 29.90€

Mise en bouche

Entrées :

L'Encornet : Julienne de calamars sur marinade de légumes,
mousse gaspacho et biscuit chorizo en crumble



La Sardine : Filet mariné en croûte de sésame, cubes de panisse, émulsion à l'huile de basilic



La Tartelette : Plumes de veau sur crème de roquette et biscuit gingembre,
billes de betterave et concombre en pickles



Plats :

Le Retour de pêche : En nage de curry Thaï au lait de coco - citron vert,
pépites de lentilles du Val de Loire



La Géline de la Sarthe : Volaille fermière, finie aux produits laitiers
en deux cuissons au foie gras, mousseline de flageolets, Brocciu



L'Aller-Retour : Tartare de bœuf snacké, œuf mollet croustillant, pomme « Pont Neuf »



Le plateau de fromages affinés : 3 morceaux au choix
(en supplément à 5.80€)



Desserts :

La Ronde des Fruits : Fraises à la saveur de Tonka sur cake moelleux au citron, sablé breton



Le Roussillon : Abricots poêlés, douceur mascarpone vanille, cognac aux noisettes
et glace à la confiture de lait



Le Jardin Passion : Chocolat en ganache fruitée sur dacquoise, cress aux saveurs parfumées

****Gourmets pressés ? ****

N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée

Prix nets, saison Printemps-Eté 2019, TVA 10% et service compris

**Formule entrée + plat ou plat + dessert à 24.00€
(hors boissons, uniquement le midi)**