

Notre carte

Nos entrées

- Fantaisie de foie gras de « la Massiere » 18.00€
Cuisiné à notre Façon
- Gravlax de truite de l'Ouette au citron vert 14.00€
Salade de fenouil à l'huile d'olives
- Belles Asperges blanches poêlées 16.00€
Escalope de foie gras et jus de volaille

Nos plats

- Le dos de lieu Jaune rôti sur peau pommes de terre écrasées aux champignons noirs 19.00€
- Gambas sautées tandoori légumes façon couscous 19.00€
- La belle sole de nos Côtes simplement sautée Meunière beurre moussieux demi-sel 26.00€
- Pièce de bœuf « VBF » race à viande maturée Pommes grenailles, échalotes confites 19.00€
- Pavé de Quasi de veau au sautoir quelques morilles à la crème de Porto 18.00€
- faux filet d'agneau sauté à la crème d'ail doux Matignon de légumes croquants 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)

- Tarte fine aux pommes et caramel d'abricots
- Sabayon de fraises au Crémant de Loire et son sorbet
- giboulée de cerises en vol au vent sirop Amaréna



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

PRIX NETS TTC-SERVICE COMPRIS