

Menu a 35€ (hors boisson)

Mise en bouche selon le marché

Entrées au choix

- * Panacotta d'asperges et truite de l'Ouelle fumée crème de raifort rappé
- * Florentine de fruits de mer en sabayon, jeunes pousses d'épinards

Plats au choix

- * Le fameux gigot d'agneau Pascal rôti à l'ail des Ours
- * Aloyau de bœuf « VBF » rôti à la fleur de thym
- * Pavé de dorade Royale braisée émulsion de crustacés

Desserts au choix

- * Le traditionnel fraisier crème Mousseline
- * Soufflé glacé au grand Marnier sauce craquelin

(Supplément assiette de fromages de notre Mayenne 4€)

Menu a 45€ (hors boisson)

Mise en bouche selon le marché

Entrées au choix

- * Composition autour du canard mulard de la Massière
(Magret fumé, foie gras cru au sel et mi cuit, Royale de foie gras)

- * Chartreuse de st Jacques et langoustines au chou croquant

Plats au choix

- * Filet de bar poêlé, mousseline de patates douces et jeunes légumes
- * Quasi de veau « VBF » sauté aux asperges rôties et morilles
- * Printanière d'agneau en deux façons (carré rôti et épaule confite)

//////////

- * Assiette fromagère de notre Mayenne petite salade balsamique
- * Variation gourmande pour une assiette sucrée