

CARTE

La tomate <i>Farcie, burrata di buffala, pesto de roquette, eau de tomate vinaigrée</i>	10 €
Le saumon <i>En tartare, radis, raifort, agrumes</i>	11 €
La girolle <i>En persillade, mousse d'oignons, noisettes fraîches, jus de volaille</i>	14 €
Le foie gras de canard <i>Poêlé, crémeux de fenouil, fraise, gingembre</i>	16 €
Le tourteau <i>En maki, gelée d'une bisque de homard, vinaigre de kalamansi</i>	17 €
Le demi-homard breton <i>En salade, crémeux de fenouil au vinaigre balsamique Salade de légumes croquants</i>	23 €

Le thon « obèse » <i>Mi-cuit, quinoa rouge d'Anjou aux algues kombu, légumes du moment, Mousse légère d'une hollandaise</i>	17 €
L'onglet de veau <i>Caviar d'aubergines, pommes de terre, sauce barbecue</i>	20 €
Le faux filet de bœuf Charolais Bœuf Fermier du Maine <i>Sauce béarnaise, pommes de terre nouvelles, légumes du moment</i>	26 €
Le bar de ligne <i>Poêlé, carottes, petit pois à la française, bisque d'écrevisses</i>	27 €
Le cœur de ris de veau <i>Gnocchi de pommes de terre parmesan, artichaut, amande Jus de veau, crème de truffe d'été</i>	29 €
La côte de Bœuf Charolaise, « Bœuf Fermier du Maine » <i>Sauce béarnaise, pommes de terre nouvelles et légumes du moment</i>	59 €/Kg
Supplément truffe d'été	1.50 € les 2 grammes
Supplément purée à la truffe d'été	4.50 €
Supplément cassolette de girolles	6 €

L'assiette de fromages Mayennais <i>(Chèvre frais, tommes d'Entrammes et Camembert)</i>	8 €
Le macaron <i>Citron et fruits rouges, sorbet aux herbes</i>	8 €
Le coulant <i>Chocolat Manjari et glace vanille</i>	8 €
Le caramel <i>Sablé breton, caramel beurre salé, glace yaourt</i>	8 €
L'opéra revisité <i>Chocolat, café et noix de Pécan</i>	9 €

Chef : Anthony DETEMMERMANN