

CARTE

L'œuf de plein air de chez Mme LEDOUX <i>Poché, mousse topinambour, noisettes fraîches</i>	9 €
La tarte aux champignons <i>Sablé châtaigne, duxelle ricotta, champignons à la grecque</i>	11 €
L'escargot <i>Royale de cresson, purée d'ail, jus court vinaigré</i>	13 €
Le foie gras de canard <i>Poché, salade tiède de lentilles, citron confit, Consommé au poivre de « Voatsiperifery »</i>	17 €

Les gambas <i>Polenta crémeuse de riz vénéré, carottes sanguines, jus biscayen</i>	18 €
La longe de porc « Abotia » <i>Pommes fondantes, courgette jaune, crème d'oignon des cévennes</i>	19 €
Le faux filet de Bœuf charolais « Bœuf Fermier du Maine » <i>Sauce vin rouge, pommes de terre et légumes du moment</i>	25 €
Le pigeonneau <i>Rôti sur coffre, fumé au foin, chou, betterave, mûre</i>	26 €
Le Saint Pierre <i>Raidi au beurre, légumes du moment, crème d'écrevisses</i>	27 €
La côte de Bœuf Charolaise, « Bœuf Fermier du Maine » <i>Sauce vin rouge, pommes de terre et légumes du moment</i>	59 €/Kg

L'assiette de fromages Mayennais <i>(Chèvre frais, tommes d'Entrammes et Camembert)</i>	8 €
La figue <i>Cuite et crue, porto épicé, sorbet vin chaud</i>	8 €
Le café <i>Façon irish coffee</i>	8 €
Le citron <i>En tartelette meringuée, combawa et glace citron curcuma</i>	8 €
Le chocolat <i>Croustillant, amer et poivron épicé</i>	9 €

Chef : Anthony DETEMMERMANN