



# Menu à 29.90€

## Mise en Bouche du jour

### Entrées

**Le Foie Gras** : Poêlé sur ganache flexible à la betterave, marinade au vin chaud



**Les Saint-Jacques** : Snackées sur une julienne de mangue et de soja, caramel aux fruits de la passion



**La Pêche de Casier** : Crabe ou araignée selon arrivage sur mousse au lait coco, fraîcheur kiwi, citron vert et aloe Vera



**Le Homard Breton** : En enveloppe d'encornet jus de carcasse aux huîtres sur semoule et racines (Supplément 7.50€)



**Les Trois Pommes** : La pomme de ris de veau et foie gras sur écrasé de rattes au jus de clémentines et girofles, pomme golden moelleuse (Supplément de 4.50€)

### Plats

**Le Retour de Pêche** : Sur minestrone de légumes et fumet à la crème de Noilly Prat



**Le Bœuf** : Aiguillette baronne en croûte de fruits secs, crémeux de patate douce et feuille à feuille de céleri



**Le Porc** : Longe de cochon croustillante aux shiitakes, sauce soja au vin rouge



**Le Mareyeur** : L'arrivage du marché sur salade de chou et Granny, tartare d'algues et velouté d'oursins (Supplément 8.50€)



**L'Agneau** : Pavé de selle sur crémeux de girolles, escargots en coque verte (Supplément 8.50€)

### Fromages

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

### Desserts

**La Poire** : Marinée au citron rose et son sorbet fruité à la mélisse



**Le Berceau Angevin** : Comptée de griottes et crème de noisettes sur pain de Gênes et ses deux crèmes au Cointreau



**Le Chocolat** : Mousse, glace et sablé au grand cru « Guayas » d'Equateur



**La Figue** : Cake, comptée et riz au lait sur crumble de sarrasin, mousse au miel (Supplément 4.50€)



**Le Soufflé « Spécialité de la maison »**: Chaud au Cointreau (Supplément 4.50€)