

MENU « Découverte » 31 €

Entrée + Plat + Dessert

Les moules de bouchot

En escabèche, mousse d'une marinière au curry

L'œuf de plein air de chez Mme LEDOUX

Pané, jambon de pays et oignons doux

Velouté de petits pois mentholé

Le lieu jaune de ligne

Trio de quinoa Bio d'Anjou comme un risotto, carottes,

Emulsion d'une hollandaise

Le carré de porc sans os « Abotia »

Rôti, condiment chorizo, piquillos, purée de pommes de terre au jus

L'assiette de fromages Mayennais

+ 6 € si prise en plus d'un dessert

(Chèvre frais, tomme d'Entrammes et Camembert)

La fraise

Biscuit noisette, ganache montée chocolat blanc, jus de fraise vinaigrée et sorbet aux herbes

Le millefeuille

Caramel beurre salé, noisettes torréfiées

MENU « Dégustation » 60 €

Du mardi au samedi soir

Samedi et dimanche midi

Menu en 6 services

2 entrées, poisson, viande, pré-dessert et dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table selon l'inspiration du Chef

Merci de nous informer de vos intolérances ou allergies

Avec accord mets et vins 80 €

Certains plats contiennent des allergènes

Merci de vous renseigner auprès du personnel

Notre carte est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages de nos produits frais

Tout changement aux menus sera facturé au prix carte