

# CARTE

<b>Les moules de bouchot</b> <i>En escabèche, mousse d'une marinière au curry</i>	9 €
<b>L'œuf de plein air de chez Mme LEDOUX</b> <i>Pané, jambon de pays et oignons doux Velouté de petits pois mentholé</i>	10 €
<b>L'escargot petit gris</b> <i>En cannelloni, royale de cresson, jus court</i>	15 €
<b>Le foie gras de canard</b> <i>En marbré, anguille fumée, gelée de betterave et hibiscus</i>	20 €
<hr/>	
<b>Le lieu jaune de ligne</b> <i>Trio de quinoa Bio d'Anjou comme un risotto, carottes, Emulsion d'une hollandaise</i>	19 €
<b>Le carré de porc sans os « Abotia »</b> <i>Rôti, condiments chorizo, piquillos, purée de pommes de terre au jus</i>	20 €
<b>Le faux filet de Bœuf Charolais « Bœuf Fermier du Maine »</b> <i>Pommes de terre et légumes du moment, sauce échalote</i>	26 €
<b>Le Saint Pierre</b> <i>Poêlé, fricassée de légumes de saison Crème d'écrevisses au vinaigre de kalamensi</i>	27 €
<b>La pomme de ris de veau</b> <i>Rôtie, gnocchi de pommes de terre, artichauts, truffe d'été</i>	29 €
<b>La côte de bœuf Charolaise « Bœuf Fermier du Maine »</b> <i>A partager, pommes de terre et légumes du moment</i>	60 €/Kg
<hr/>	
<b>L'assiette de fromages Mayennais</b> <i>(Chèvre frais, tommes d'Entrammes et Camembert)</i>	8 €
<b>La fraise</b> <i>Biscuit noisette, ganache montée chocolat blanc, jus de fraise vinaigrée et sorbet aux herbes</i>	9 €
<b>Le millefeuille</b> <i>Caramel beurre salé, noisettes torréfiées</i>	9 €
<b>Le macaron façon pina colada</b> <i>Ananas, coco, rhum</i>	9 €
<b>Le chocolat</b> <i>Praliné, ganache au chocolat amer, sorbet aux agrumes</i>	10 €

*Chef : Anthony DETEMMERMANN*