

LA CARTE

L'œuf de plein air de chez Mme LEDOUX 11 €
*Pané, jambon de pays et oignons doux
Velouté de petits pois mentholé*

Le thon 12 €
En tartare, crème de raifort et agrumes

Les girolles 14 €
Poêlées, mousse d'oignons, noisettes, jus de volaille

L'escargot Petit Gris 15 €
Cannelloni de roquette, soubise d'oignon, jus court vinaigré

Le foie gras de canard 20 €
En marbré, anguille fumée, gelée de betterave et hibiscus

La poitrine de porc « Domaine Abotia » 21 €
*Croustillante, coco de Paimpol, caviar d'aubergines
Bouillon infusé au poivre de « Voatsiperifery »*

Le flétan noir 22 €
*Risotto de sarrasin, betteraves fumées
Emulsion d'une hollandaise aux fruits de la passion*

L'omble chevalier 25 €
*Fèves fraîches, oignons nouveaux
Bouillon aux herbes de notre jardin*

La pomme de ris de veau 30 €
Rôtie, artichaut, amandes, gnocchi de pommes de terre, truffe d'été

Le filet de bœuf Charolais 34 €
Pommes de terre, artichauts, échalotes confites, sauce chambertin

Supplément truffe d'été 3 € les 4 grammes
Purée de pommes de terre à la truffe d'été 6 €

L'assiette de fromages Mayennais 8 €
(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Saint Ursin)

La fraise 9 €
Biscuit noisette, ganache montée chocolat blanc, jus de fraise vinaigrée et sorbet aux herbes

Le millefeuille 9 €
Caramel beurre salé, noisettes torréfiées

Le macaron Pina Colada 9 €
Ananas, coco, rhum

Le chocolat 10 €
Praliné, ganache au chocolat amer, sorbet aux agrumes