

# CARTE

<b>Le potiron</b> <i>En velouté, orange, endives caramélisées</i>	11 €
<b>Les champignons</b> <i>En tartelette, sablé châtaigne, épices Zaatar, ketchup de cèpes</i>	12 €
<b>L'escargot</b> <i>Cannelloni de roquette, crémeux d'ail, jus court vinaigré</i>	15 €
<b>Les girolles</b> <i>Poêlées, mousse d'oignons, noisettes, jus de volaille</i>	16 €
<b>Le foie gras de canard</b> <i>En marbré, anguille fumée, gelée de betterave et hibiscus</i>	20 €
***	
<b>Le paleron de boeuf</b> <i>Confit, comme un bourguignon Carottes sanguines, purée de pommes de terre au raifort</i>	18 €
<b>Le saumon</b> <i>Bouillon de coco de Paimpol au chorizo Hollandaise fruits de la passion</i>	21 €
<b>Les noix de Saint Jacques</b> <i>Poêlées, panais, pousse d'épinards Beurre d'orange au yusu</i>	27 €
<b>La faux filet Charolais « Bœuf fermier du Maine »</b> <i>Pommes de terre fondantes, légumes du moment, sauce échalote</i>	27 €
<b>La côte de bœuf Charolaise « bœuf fermier du Maine »</b> <i>Pommes fondantes, légumes du moment, sauce échalote</i>	65 €/Kg
<b>Le pigeonneau</b> <i>Rôti sur coffre, céleri, chou kale Jus corsé aux myrtilles</i>	33 €
***	
<b>L'assiette de fromages Mayennais</b> <i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Saint Ursin)</i>	8 €
<b>La banane</b> <i>Rôtie au miel dans sa peau, passion et anis étoilé</i>	9 €
<b>Le citron</b> <i>Meringué et glace yaourt shiso</i>	9 €
<b>Le macaron façon Pina Colada</b> <i>Ananas, coco, rhum</i>	9 €
<b>La poire</b> <i>Pochée, crémeux de champignon et sorbet à la trompette de la mort</i>	10 €

*Chef : Anthony DETEMMERMANN*