

## MENU « Découverte » 35€

Entrée + Plat + Dessert

### **Le potimarron**

*En velouté, endives caramélisées, condiment orange*

### **Le pâté en croûte du Relais**

*Cœur de foie gras, chutney de saison*

### **L'œuf de plein air de chez Madame LEDOUX**

*Poché, mousse d'oignons, fricassée de champignons*



### **L'omble chevalier**

*Risotto de sarrasin, betteraves fumées*

*Emulsion d'une hollandaise aux fruits de la passion*

### **Le paleron de boeuf**

*Confit au vin rouge, purée de pommes de terre au raifort, légumes d'automne*

### **Le suprême de volaille fermière**

*Pommes fondantes, légumes d'automne, jus corsé au chorizo*



### **L'assiette de fromages Mayennais** (+ 6 € si prise en plus d'un dessert)

*(Chèvre frais de chez Alexis, tomme bio d'Entrammes et Saint Ursin)*

### **L'opéra**

*Chocolat, noix de pécan et glace café*

### **Le citron**

*Meringué, citron vert, sorbet aux herbes*

### **La banane**

*Rôtie au miel dans sa peau, badiane, passion*

Certains plats contiennent des allergènes

Merci de vous renseigner auprès d personnel

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies à la prise de commande

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

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN