

## MENU « Tentation » 47€

Entrée + Plat + Dessert

### **Le foie gras de canard**

*Marbré au cacao, coing et piment d'Espelette*

### **Le tourteau**

*En maki, vinaigre de kalamansi, crémeux de ricotta aux agrumes*

### **L'escargot**

*Royale de roquette, ail confit, jus court vinaigré*

---

### **Les noix de Saint Jacques**

*Poêlées, carottes et jeunes pousses d'épinards, bouillon aux saveurs d'Asie*

### **Le faux filet charolais « Bœuf Fermier du Maine »**

*Pommes de terre, légumes du moment, sauce chambertin*

### **Le pigeonneau +6€**

*Rôti sur coffre, chou farci des abats, jus corsé vin rouge myrtille*

---

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

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

### **La poire**

*Pochée, crémeux aux champignons et sorbet trompette de la mort*

### **Le macaron façon Pina Colada**

*Ananas, coco, rhum*

### **Le chou**

*Façon Paris Brest*

## MENU « Dégustation » 65 €

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 90 €**

Tarifs nets TTC service compris