

MENU « Découverte » 35€

Entrée + Plat + Dessert

L'asperge blanche

Jaune d'œuf et lard fumé, olives de Kalamata, velouté infusé à l'estragon

La truite de Parné sur Roc

En tartare, crème de raifort, radis multicolores

L'œuf de plein air de chez Madame LEDOUX

Poché, mousse d'oignons doux, champignons en persillade et noisettes

Le maki de cabillaud

Déclinaison de carotte

Risotto de sarrasin Mayennais aux algues de nos côtes

Vinaigrette tiède « carotte curcuma »

Le pavé de rumsteak « AOC Maine d'Anjou »

Pommes de terre fondantes, asperges vertes

Sauce marchand de vin

La longe de porcelet

Farcie aux pieds de cochon et moutarde à l'ancienne

Crème d'oignons de Roscoff et jus acidulé

Purée de pommes de terre

L'assiette de fromages Mayennais (+ 7 € si prise en plus d'un dessert)

(Chèvre frais de chez Alexis, tomme bio d'Entrammes et Camembert)

La rhubarbe

Pochée, pain de gènes au thé matcha, amandes

Le macaron

Exotique, sorbet passion

Le café

Dans l'esprit d'un cappuccino

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN