

CARTE

La truite de « Parné sur Roc »	12 €
<i>En tartare, crème de raifort, radis multicolore</i>	
L'asperge blanche	13 €
<i>Jaune d'œuf et lard fumé, olives de kalamata, velouté infusé à l'estragon</i>	
Les ravioles de langoustines	16 €
<i>Condiment radis blue meat, émulsion des têtes aux agrumes</i>	
Le foie gras de canard français	20 €
<i>Poché, bouillon de volaille au poivre Voatsiperifery et légumes printaniers</i>	

Le maki de cabillaud	20 €
<i>Déclinaison de carotte</i>	
<i>Risotto de sarrasin Mayennais aux algues de nos côtes</i>	
<i>Vinaigrette tiède « carotte curcuma »</i>	
La longe de porcelet	22 €
<i>Farcie aux pieds de cochon et moutarde à l'ancienne</i>	
<i>Crème d'oignons de Roscoff et jus corsé, oignons nouveaux grillés</i>	
<i>Purée de pommes de terre et petits pois</i>	
L'omble chevalier	25 €
<i>Légumes printaniers</i>	
<i>Bouillon infusé aux herbes de notre jardin</i>	
Le faux filet « AOP Maine d'Anjou »	27 €
<i>Pommes fondantes, légumes du moment, sauce échalote</i>	
Le cœur de ris de veau	34 €
<i>Crème de morilles et vin jaune, pommes de terre fondantes, asperges vertes</i>	
La côte de bœuf « AOC Maine d'Anjou »	65€/kg
<i>Pommes fondantes, légumes du moment, sauce échalote</i>	

L'assiette de fromages Mayennais	9 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	
La rhubarbe	9 €
<i>Pochée, pain de gènes au thé matcha, amandes</i>	
Le café	9 €
<i>Dans l'esprit d'un cappuccino, noisettes caramélisées</i>	
La fraise gariguette	10 €
<i>En tartelette, sésame noir, crémeux wasabi</i>	
Le chocolat cacahuète	10 €
<i>Crémeux chocolat, cacahuètes caramélisées, glace tandoori</i>	