

Chef de Cuisine - Mickaël Heroux

" Le Menu "

Huîtres chaudes à la duxelle de champignons

ou *Les escargots Mayennais en aumônière, sauce au Roquefort*

ou *Terrine de gibier, chutney pomme-poire*

Noix de Saint-Jacques sauce au Noilly

Mousseline de potimarron, et châtaignes

ou *Magret de col vert poêlé et sa cuisse confite, sauce coriandre*

Polenta, compote d'oignons et chou rouge

ou *Dos de sanglier sauce poivrade*

Pommes Lorette et embeurrée de chou frisé

Plateau de fromages affinés

Baba bouchon à la Bagnolèse

ou *Soufflé chaud au citron vert*

ou *Fraîcheur d'automne à la châtaigne, crème Baileys*

Formule - 29 € Entrée-Plat ou Plat-Dessert

Menu Charmille - 34 €

Entrée - Plat - Fromages

ou Plat - Fromages - Dessert

Menu Cèdre - 42 €

Entrée - Plat - Fromages - Dessert

" La Carte "

Huîtres chaudes à la duxelle de champignons

10 €

Les escargots Mayennais en aumônière, sauce au Roquefort

10 €

Terrine de gibier, chutney pomme-poire

10 €

Filets de rouget poêlé, chutney de poivron rouge, artichaut et fenouil

15 €

suppl
menus

5 €

Ravioles de langoustines, coulis de crustacés

15 €

suppl
menus

5 €

Noix de Saint-Jacques sauce au Noilly

20 €

Mousseline de potimarron, et châtaignes

Magret de col vert poêlé et sa cuisse confite, sauce coriandre

20 €

Polenta, compote d'oignons et chou rouge

Dos de sanglier sauce poivrade

20 €

Pommes Lorette et embeurrée de chou frisé

Filet de lotte à la Cancalaise

30 €

suppl
menus

10 €

Riz Arborio, champignon et salicorne

Râble de lièvre et sa cuisse en civet, sauce coriandre

30 €

suppl
menus

10 €

Topinambour et petits oignons

Plateau de fromages affinés

5 €

Baba bouchon à la Bagnolèse

10 €

Soufflé chaud au citron vert

10 €

Fraîcheur d'automne à la châtaigne, crème Baileys

10 €

Variation autour de la rhubarbe, sorbet rhubarbe au Sauternes

15 €

suppl
menus

5 €

Tartelette chocolat et choux crémeux, parfum Arabica

15 €

suppl
menus

5 €

