

## MENU « Découverte » 37 €

Entrée + Plat + Dessert

### **Les champignons**

*En tartelette tiède, épices Zaatar et ketchup de cèpes et châtaignes*

### **Les gnocchi de patate douce**

*Poêlés, crème d'Entrammes Bio et condiment aux noix*

### **L'œuf de chez Mme Ledoux**

*Poché, mousse de pomme de terre condiment chorizo*



### **La dorade « Sebaste »**

*Betterave fumée et chou, crème de crevettes au vinaigre kalamansi*

### **La bavette de bœuf**

*Sauce échalotes, panais rôti, pommes purées*

### **Le quasi de veau**

*Poêlé, carottes sanguines confites à l'orange, jus corsé à l'ail noir*



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

*(Chèvre frais de chez Alexis, tomme bio d'Entrammes et Douceur d'Anjou)*

### **La butternut**

*Rôtie, crémeux chocolat blanc, kumquat confit, sorbet kumquat*

### **La banane**

*Passion, vanille*

### **L'opéra revisité**

*Glace café*

Certains plats contiennent des allergènes

Merci de vous renseigner auprès du 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**