

MENU « Tentation » 49 €

Entrée + Plat + Dessert

Les ravioles de foie gras

Bouillon de bœuf infusé au poivre de Madagascar

Les gambas sauvages

Pistache, brocolis, airelles

Les escargots

En cannelloni, jus vinaigré et tuile d'ail

Les noix de St Jacques

Poêlées, céleri, pomme Granny Smith, persil

Le faux filet AOP « Maine Anjou »

Pommes purées, sauce vin rouge griottes

Le cœur de ris de veau + 8€

*Croustillant, cerfeuil tubéreux,
Crème de morilles au Vin Jaune*

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)

Le macaron exotique

Sorbet exotique

La poire

Pochée, crèmeux champignons, morilles confites, sorbet trompette de la mort

Le chocolat piment

Tartelette au gruë de cacao, crèmeux lacté, glace chocolat piment

MENU « Dégustation » 69 €

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

3 verres : 90 € - 5 verres : 99 €

Tarifs nets TTC service compris