

# CARTE

**Les gnocchi de patate douce** 13 €  
*Poêlés, crème d'Entrammes Bio et noix*

**Les champignons** 14 €  
*En tartelette tiède, épices Zaatar, ketchup de cèpes et châtaignes*

**Les gambas sauvages** 20 €  
*Brocolis, pistache, airelles*

**Les ravioles de foie gras** 21 €  
*Bouillon de bœuf infusé au poivre de Madagascar*



**Le saumon** 21 €  
*Betterave fumée et chou pointu, beurre monté aux fruits de la passion*

**Le quasi de veau** 23 €  
*Chanterelles jaunes et fricassée de légumes du moments, jus corsé à l'ail noir*

**Les noix de St Jacques** 26 €  
*Poêlées, céleri, pommes Granny Smith, persil*

**Le faux filet AOP « Maine Anjou »** 29 €  
*Légumes du moment et pommes fondantes, sauce vin rouge griotte*

**Le cœur de ris de veau** 35 €  
*Pommes de terre rôties et cerfeuil tubéreux,  
Crème de morilles et vin jaune*



**L'assiette de fromages Mayennais** 9 €  
*(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)*

**La butternut** 9 €  
*Rôtie, crémeux chocolat blanc, kumquat confit, sorbet kumquat*

**Le chocolat piment** 9 €  
*Tartelette au grué de cacao, crémeux chocolat lacté,  
Glace chocolat au piment d'Espelette*

**La poire-champignons** 10 €  
*Pochée, crémeux champignons, morilles confites, sorbet trompette de la mort*

**Le macaron** 10 €  
*Exotique, sorbet passion*