

MENU « Découverte » 35 €

Entrée + Plat + Dessert

Les gnocchi de patate douce

Poêlés, crème d'Entrammes Bio et noix

Les champignons

En tartelette, tiède, épices Zaatar, ketchup de cèpes et châtaigne

Le lieu jaune

Betterave fumée et chou pointu, beurre monté aux fruits de la passion

Le quasi de veau

Chanterelles jaunes et fricassée de légumes du moments, 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 d'Entrammes Bio et Douceur d'Anjou)

La butternut

Rôtie, crémeux chocolat blanc, kumquat confit, sorbet kumquat

Le chocolat piment

Tartelette au grué de cacao, crémeux chocolat lacté,

Glace chocolat au piment d'Espelette

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 €