

## MENU « Découverte » 35 €

*Entrée + Plat + Dessert*

### **L'œuf de chez Mme Ledoux**

*Crème de patate douce, condiment noix*

### **L'oignon**

*Rôti, croûtons et jambon de pays, emmental crémeux,  
Soupe à l'oignon*

\*\*\*

### **Le lieu jaune**

*Poêlé, endives caramélisées et jeunes pousses d'épinards, carottes,  
Beurre monté à l'orange sanguine*

### **Le suprême de volaille**

*Contisé aux algues, pommes de terre confites,  
Brocoletti, jus corsé à l'ail noir*

Purée de pomme de terre à la truffe 12 €

\*\*\*

### **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 tarte citron**

Déstructurée, crémeux citron vert, meringue

### **L'exotique**

Sablé sésame, mousse coco, condiment mangue, glace gingembre

## 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 €**