

MENU « Tentation » 49 €

Entrée + Plat + Dessert

Les ravioles de foie gras

Bouillon de queue de bœuf infusé au poivre de Madagascar

Les Saint Jacques

En carpaccio, crémeux de brocolis et déclinaison de choux,
Vinaigrette à huile d'olive citron

Les escargots

En fricassée, lard fumé, croûtons de pain et jus vinaigré

Le sandre de Loire

Poêlé, céleri, pomme Granny Smith, persil

Le filet de cannette

Carottes et cerfeuil tubéreux, sauce vin rouge griotte

Le filet de bœuf + 5€

Pomme purée, légumes rôtis, sauce morilles

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

Ananas, sorbet passion

La poire

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

Le chocolat piment

Tartelette au grué de cacao, chocolat lactée

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 €

Tarifs nets TTC service compris