

Chef de Cuisine - Mickaël Heroux

" Le Menu "

Huîtres de Courseulles, balsamique et gelée de pommes

ou *Les escargots Mayennais au jus de cresson, chips et gnocchi polenta*

ou *Marbré tout canard, chutney de pommes de terre douce*

Poisson selon arrivage, beurre Nantais

Mousseline de carottes et petits pois

ou *Caille farcie au pruneau, sauce au Banyuls*

Pommes de terre Darphin et Romanesco

ou *Picatta de veau, jus au Pommeau*

Pommes Lorette, Blette et Oignon Nouveau

Plateau de fromages affinés

Baba bouchon à la Bagnolèse

ou *Soufflé chaud au citron vert*

ou *Dôme de pommes confites, biscuit sucré et mousse vanille*

Formule - 29 € Entrée-Plat ou Plat-Dessert

Menu Charmille - 34 €

Entrée - Plat - Fromages

ou Plat - Fromages - Dessert

Menu Cèdre - 42 €

Entrée - Plat - Fromages - Dessert

" La Carte "

Huîtres de Courseulles, balsamique et gelée de pommes

10 €

Les escargots Mayennais au jus de cresson, chips et gnocchi polenta

10 €

Marbré tout canard, chutney de pommes de terre douce

10 €

Vol au vent forestière, quenelle et ris de veau

15 € suppl
menus 5 €

Huîtres et langoustines grillées aux senteurs safranées

15 € suppl
menus 5 €

Poisson selon arrivage, beurre Nantais

20 €

Mousseline de carottes et petits pois

Caille farcie au pruneau, sauce au Banyuls

20 €

Pommes de terre Darphin et Romanesco

Picatta de veau, jus au Pommeau

20 €

Pommes Lorette, Blette et Oignon Nouveau

Filet de lotte, bisque de langoustines

30 € suppl
menus 10 €

Riz Arborio, panais et flan d'épinards

Carré d'agneau rôti à la sauge

30 € suppl
menus 10 €

Tian de légumes de saison

Plateau de fromages affinés

5 €

Baba bouchon à la Bagnolèse

10 €

Soufflé chaud au citron vert

10 €

Dôme de pommes confites, biscuit sucré et mousse vanille

10 €

Déclinaison d'ananas à la cardamome, glace noix de coco

15 € suppl
menus 5 €

Pavé au chocolat, glace Tonka

15 € suppl
menus 5 €

