

MENU « Découverte » 37 €

Entrée + Plat + Dessert

Les asperges blanches

Jaune d'œuf fumé, jambon de pays et velouté rafraîchi à l'estragon

L'œuf de chez Mme Ledoux

Poché, mousse de topinambours, fricassée de champignons



L'esturgeon

*Poêlé, frikhee, carottes, praires de la rade de Brest
Emulsion d'une hollandaise*

La longe de porc

*Farcie aux pieds de porc, crème d'oignons nouveaux
Jus corsé*

Le cœur de ris de veau +12€

*Au sautoir, purée de pomme de terre, sauce morille
Asperges vertes de Provence*



L'assiette de fromages Mayennais (+ 7 € si prise en plus d'un dessert)

(Chèvre frais de chez Alexis, tomme bio d'Entrammes et Douceur d'Ajoujou)

L'exotique

*Sablé sésame, mousse coco
Condiment mangue, glace gingembre*

Le chocolat sarrasin

Sablé sarrasin, mousse chocolat amer, glace sarrasin

Le soufflé +4€

Au chocolat, grand cru guanaja, glace vanille

Certains plats contiennent des allergènes

Merci de vous renseigner auprès du personnel

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies à la prise de commande

Notre carte est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages de nos produits frais

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN