

# CARTE

<b>L'œuf de plein air</b>	12 €
<i>Poché, condiment petit pois et graines de lin, crème de petit pois</i>	
<b>La daurade</b>	13 €
<i>En ceviche, tarama de son ventre, mayonnaise légère à la coriandre</i>	
<b>Les girolles</b>	18 €
<i>Poêlées, en persillade, jus de volaille et noisettes torréfiées</i>	
<i>Mousse d'oignons doux</i>	
<b>Le foie gras</b>	22 €
<i>En marbré, silure fumé et rhubarbe</i>	
***	
<b>Le lieu jaune</b>	21 €
<i>Coulis de tomate légèrement fumé</i>	
<i>Légumes de saison, émulsion d'une hollandaise</i>	
<b>La longe de porc « Abotia »</b>	23 €
<i>Caviar d'aubergine au barbecue et pommes de terre rôties à l'ail</i>	
<i>Condiment, jus court au chorizo</i>	
<b>Le turbot</b>	27 €
<i>Poêlé au beurre, légumes à l'étuvés</i>	
<i>Crème d'écrevisse au vinaigre de mangue</i>	
<b>Le faux filet « AOP Maine d'Anjou »</b>	31 €
<i>Pommes fondantes, sauce marchand de vin et échalote confite</i>	
<b>Le ris de veau</b>	34 €
<i>Poêlé, déclinaison d'artichauts,</i>	
<i>Jus corsé à la truffe d'été et condiment citron</i>	
<b>La côte de bœuf « AOP Maine d'Anjou »</b>	69€/kg
<i>Pommes fondantes, sauce marchand de vin et échalote confite</i>	
<b>Purée de pommes de terre à la truffe d'été +9€</b>	
***	
<b>L'assiette de fromages Mayennais</b>	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et camembert)</i>	
<b>Le chocolat sarrasin</b>	10 €
<i>Mousse chocolat amer, glace et sarrasin croustillant</i>	
<b>La fraise gariguette</b>	10 €
<i>Sablé breton, crème anisée et amandes et sorbet framboise</i>	
<b>La framboise</b>	12 €
<i>Biscuit moelleux, mousse légère au basilic thai, sorbet aux herbes</i>	
<b>Le dulcey</b>	12 €
<i>Financier noisette, crémeux chocolat Dulcey, crème de whisky, glace crème brûlée</i>	