

MENU « Découverte » 37 €

Entrée + Plat + Dessert

L'œuf de plein air

*Poché, condiment et graines de lin
Velouté de petit pois*

La truite de Parné sur Roc

En tartare, crème de raifort et radis

Le thon rouge

*Mi-cuit, coulis de tomate fumé
Légumes d'été, émulsion d'une hollandaise*

La longe de porc « Domaine Abotia »

*Pommes de terre rôties à l'ail, courgette ronde,
Condiments, jus court au chorizo*

Le cœur de ris de veau +12€

*Poêlé, déclinaison d'artichauts,
Jus corsé à la truffe d'été et condiment citron*

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

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

Le miel

*En tartelette, crémeux au miel, noisette et passion
Glace au lait ribot*

Le chou,

Façon Paris Brest

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