

MENU « Découverte » 39 €

Entrée + Plat + Dessert

L'œuf poché

Crème de marron, fricassé de champignons

Le potimarron

En gnocchi, crème de chèvre de chez Alexis

Condiment de courge et pickles



Le saumon

Purée de betteraves rouge fumé, brocolis

Beurre monté aux algues de nos côtes

L'aiguillette Baronne Parthenaise

« Prix d'honneur au festival de la viande d'Evron »

Blettes, oignons grillés, purée de pommes de terre

Sauce vin rouge

Le pigeonneau de Pornic +12€

Rôti au sautoir, farci des abats, gnocchi de pomme de terre et artichauts



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'Anjou)

La figue

Pochée, compotée de figues au vinaigre de cerise, sorbet à la figue de barbarie

Le café

Dans l'esprit d'un cappuccino

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