

CARTE

L'œuf de plein air	12 €
<i>Poché, crème de marrons, fricassée de champignons en persillade</i>	
Le potimarron	12 €
<i>En gnocchi, crème de tomme de chèvre de chez Alexis, condiment de courge, pickles</i>	
La truite de Parné sur Roc	13 €
<i>En tartare, crème de raifort et agrumes</i>	
Le foie gras	20 €
<i>En raviole, compotée d'oignons, émulsion de lard, bouillon infusé au poivre De Madagascar</i>	

Le magret de canard	23€
<i>Rôti, navets glacés et compotée de chou rouge, purée de betteraves Sauce vin rouge aux figues</i>	
Le lieu jaune	23 €
<i>Purée de carottes et citron vert, freekeh Beurre monté aux fruits de la passion</i>	
Le bar	28 €
<i>Poêlé, bisque de homard au vinaigre de mangue, légumes de saison</i>	
Le pigeonneau de Pornic	34 €
<i>Rôti au sautoir, farce des abats, gnocchi de pommes de terre et artichauts</i>	

L'assiette de fromages Mayennais	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	
Le dulcey	10 €
<i>Biscuit noisette, crémeux dulcey, mousse légère au whisky, glace crème brûlée</i>	
La betterave	10 €
<i>Confite, mousse de betterave acidulée, amandes, sorbet vin rouge</i>	
La figue	12 €
<i>Poché, crémeux chocolat blanc, compotée de figue acidulée, sorbet figue de barbarie</i>	