

CARTE

L'œuf de plein air	12 €
<i>Poché, crème de marrons, fricassée de champignons en persillade</i>	
L'oignon de chez Urbain Mézange	13 €
<i>Rôti entier, farci d'une compotée d'oignon, lard et croûton de pain Mousse d'Entrammes, bouillon d'une soupe à l'oignon</i>	
Les gambas Nantaises	18 €
<i>En ravioles, farce de poireaux et céleri branche Jus des têtes crémé aux agrumes</i>	
La tourte de gibier servie chaude	20 €
<i>Servie chaude, jus de gibier au vinaigre de vin vieux à la truffe noire du Périgord</i>	
Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MELLOT	22 €
<i>Royale d'épinards et persil plat, crumble de topinambour Jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps</i>	

Les légumes de saison	20 €
<i>De chez Urbain Mézange, cuits et crus, coulis de persil plat, chips de panais</i>	
Le magret de canard	23 €
<i>Pommes de terre croustillantes, compotée de chou, sauce griotte</i>	
La daurade royale	25 €
<i>Céleri, riz vénéré, et jeunes pousses d'épinards Sauce émulsionnée au miso et à la bergamote</i>	
Les noix de St Jacques	25 €
<i>Brocolis, beurre monté acidulé à la mandarine, œuf de Tobiko wasabi</i>	
Le cœur de ris de veau	34 €
<i>Braisé au sautoir, purée de pommes de terre et fricassée de légumes oubliés Jus corsé à l'ail noir</i>	
Purée de pommes de terre à la truffe noire du Périgord + 12 €	

L'assiette de fromages Mayennais	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	
Le chocolat pistache	10 €
<i>Sablé grué de cacao, pistache, crémeux chocolat au lait, glace pistache yuzu</i>	
La betterave	10 €
<i>Confite, mousse de betterave acidulée, amandes, sorbet vin rouge</i>	
La poire	12 €
<i>Pochée, crémeux champignons, noisette, morille confite, sorbet trompette de la mort</i>	
Le soufflé	12 €
<i>Coco, chocolat</i>	