

## MENU « Tentation » 53 €

Entrée + Plat + Dessert

### **Les gambas Nantaises**

*En raviole, farce de poireaux et de céleri branche, jus crémé d'une bisque aux agrumes*

### **Les escargots petit gris de chez Géraldine et Hugues MELLOT**

*Royale d'épinards et persil plat, crumble de topinambour*

*Jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps*

### **La tourte de gibier à la truffe noire du Périgord**

*Servie chaude, jus acidulé au vinaigre de vin vieux*



### **La daurade royale sauvage**

*A la plancha, céleri de chez Urbain, jeunes pousses d'épinards*

*Sauce émulsionnée au miso et à la bergamote*

### **Le cœur de ris de veau**

*Braisé au sautoir, purée de pommes de terre et légumes oubliés*

*Jus corsé à l'ail noir*

**Supplément râpé de truffe noire du Périgord + 9€**  
**Purée de pommes de terre à la truffe noire du Périgord +12€**



### **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 poire champignon**

*Pochée, crémeux champignons, noisette, morille confite, sorbet trompette de la mort*

### **Le soufflé**

*Coco, chocolat*