

MENU « Découverte » 39€

Entrée + Plat + Dessert

L'œuf de plein air

Poché, moule d'oignons, fricassée de champignons en persillade

Les asperges blanches

*Légèrement croquantes et fumées, coulis de jaune d'œuf au miso rouge
Jambon séché et estragon*

Le pâté en croûte

Gelée claire, chutney d'oignons rouge



Le maigre

*Poêler, riz vénéré, céleri, jeunes pousses d'épinard
Crème de coques*

Le pavé de rumsteack « Aubrac »

*Pommes de terre rôties à l'ail, asperges vertes, brocolis et champignon portobello
Sauce vin rouge*

Les légumes de saison

De chez Urbain Mezange, cuits et crus, coulis de persil plat, chips de panais



L'assiette de fromages Mayennais (en supplément si prise en plus d'un dessert)

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

La fraise gariguette

Sablé sarrasin crémeux à la fraise, compoté de fraise acidulée, glace à l'ail des ours

La cacahuète

*Biscuit croquant, praliné à l'huile de cacahuète grillée, crème vanillée
Glace à la confiture de lait*

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