

CARTE

Les asperges blanches	12 €
<i>Légèrement croquantes et fumées, coulis de jaune d'œuf au miso rouge Jambon sec et estragon</i>	
Le pâté en croûte	12 €
<i>Gelée claire, chutney d'oignons rouges</i>	
L'œuf de plein air	13 €
<i>Poché, mousse d'oignons, fricassée de champignons de Paris en persillade</i>	
Les gambas Nantaises	18 €
<i>En ravioles, farcie de poireaux et céleri branche Jus des têtes crémé aux agrumes</i>	
Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MILLOT	22 €
<i>Royale d'épinards et persil plat, crumble de topinambour Jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps</i>	

Les légumes de saison	22 €
<i>De chez Urbain Mézange, cuits et crus Coulis de persil plat, chips de panais</i>	
Le maigre	23 €
<i>Poêlé, riz vénéré et patate douce Emulsion d'une hollandaise</i>	
Le quasi de veau	24 €
<i>Poêlé, pommes de terre rôties à l'ail, asperges vertes et brocolis Jus corsé à l'ail noir</i>	
Le faux filet de Bœuf AOP Maine Anjou	31 €
<i>Pommes de terre fondantes et légumes de saison Sauce vin rouge et échalote</i>	
Le Saint-Pierre	34 €
<i>Poêlé au beurre noisette, céleri et carottes fanes, crème de coques</i>	
Le cœur de ris de veau	36 €
<i>Au sautoir, asperges vertes et artichauts Sauce morilles et vin jaune</i>	
La côte de bœuf AOP Maine Anjou	69 €/Kg
<i>Pommes de terre fondantes et légumes de saison Sauce vin rouge et échalote</i>	

L'assiette de fromages Mayennais	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	
La fraise	10 €
<i>Sablé sarrasin, crémeux à la fraise, compotée acidulée à la fraise, glace à l'ail des ours</i>	
La cacahuète	10 €
<i>Biscuit croquant, praliné à l'huile de cacahuète grillée Crème vanillée et cacahuètes caramélisées, glace à la confiture de lait</i>	
La poire	12 €
<i>Pochée, crémeux champignons, noisette, morille confite, sorbet trompette de la mort</i>	
Le chocolat	12 €
<i>En sphère, noisettes caramélisées, mousse légère à la vanille, caramel beurre salé, glace fromage blanc</i>	