

CARTE

Le petit pois	12 €
<i>En velouté glacé, infusé à l'estragon Français, salade de petit pois à la française</i>	
Le truite de Parné sur Roc	13 €
<i>En tartare, crème de raifort et radis multicolores</i>	
L'œuf de plein air Bio « des Frères Sabin » et les girolles	15 €
<i>L'œuf poché, les girolles fricassées en persillade, noisettes torréfiées Jus de volaille au vinaigre du Horps et mousse d'oignons</i>	
Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MILLOT	17 €
<i>Royale d'épinards et persil plat Jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps</i>	
Le foie gras de canard	20 €
<i>En terrine, chutney de saison, pickles d'oignons rouges et sa brioche « Maison » toastée</i>	

Les légumes de saison	22 €
<i>De chez Urbain Mézange, cuits et crus Coulis de persil plat, chips de légumes et jeunes pousses</i>	
Le saumon « Bolmo »	23 €
<i>Cuit à l'unilatéral, caviar d'aubergines barbecue Fricassée de fèves fraîches, coulis de tomates</i>	
Le magret de canard	24 €
<i>Pommes de terre confite au lard fumé, oignons aigre doux caramélisés Chou pak choi, sauce « abricot girole »</i>	
Le filet de bar	28 €
<i>A la plancha, tartare de moules de la Plaine sur Mer et algues wakamé au wasabi Purée de carottes citron vert et légumes grillés</i>	
Le faux-filet « AOP Maine Anjou »	31 €
<i>Purée de pommes de terre et légumes d'été Sauce échalotes vin rouge</i>	
Le cœur de ris de veau et écrevisses	33 €
<i>Croustillant, artichauts et gnocchi de pommes de terre Jus d'écrevisses crème au vinaigre de Denis Maréchal « gingembre, citron et miel »</i>	
La côte de bœuf Bio	69 €/Kg
<i>Purée de pommes de terre et légumes d'été Sauce échalotes vin rouge</i>	
Supplément purée truffe d'été +6 €	

L'assiette de fromages Mayennais	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	
La fraise façon « Melba »	10 €
<i>Compotée acidulée, coulis et fraises fraîches, sorbet fraise, crème montée à la vanille et amandes effilées</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>	
Le miel	12 €
<i>Sablé breton, crémeux au fromage blanc, passion, glace au miel</i>	
Le chocolat	12 €
<i>Sablé au cacao amer, noisettes caramélisées, mousse légère à la vanille, caramel beurre salé, glace vanille</i>	