

MENU « Découverte » 38€

Entrée + Plat + Dessert

La truite de Parné sur Roc

En tartare, crème de raifort et radis multicolores

Le petit pois

En velouté glacé, infusé à l'estragon Français, salade de petits pois à la Française

L'œuf de plein air Bio « des Frères Sabin » et les girolles +4€

L'œuf poché, les girolles fricassées en persillade, noisettes torréfiées

Jus de volaille au vinaigre du Horps et mousse d'oignons



Les légumes de saison

De chez Urbain Mézange, cuits et crus

Coulis de persil plat, chips de légumes et jeunes pousses

Le saumon « Bolmo »

Cuit à l'unilatéral, caviar d'aubergine barbecue,

Fricassée de fèves fraîches et oignons nouveaux, coulis de tomate

Le magret de canard

Pommes de terre confites au lard fumé, oignons aigre doux caramélisés

Chou pak choi, sauce « abricot girolles »

Supplément purée truffe d'été +6 €



L'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 fraise façon « Melba »

Compotée acidulée, coulis et fraises fraîches, sorbet fraise,

Crème montée à la vanille et amandes effilées

La cacahuète

Biscuit croquant, praliné à l'huile de cacahuète grillée

Crème vanillée et cacahuètes caramélisées, 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