

MENU « Découverte » : 38€

Entrée + Plat + Dessert

L'endive

Rôtie, condiments navets, amande, vinaigrette à l'orange

L'œuf de plein air

Poché, crème de marrons, fricassée de champignons en persillade

Les noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc

*A la plancha, kimchi de choux chinois, patate douce,
Jus des bardes et mandarine au vinaigre thaï de chez Denis Maréchal*

La pièce de bœuf « Limousine » du GAEC « Le grand saut » à Chammes Festival de la viande d'Evron 2024

*Pommes de terre rôties, légumes de saison
Sauce vin rouge échalotes*

L'assiette de légumes

*Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis
Coulis de persil plat et chips de légumes*

L'assiette de fromages Mayennais (+ 7 € si prise en plus d'un dessert)

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

La noix de coco, curry

*Biscuit financier à la coco et noix de cajou,
Crèmeux chocolat noir, lait de coco au curry, glace à la noix de cajou*

La betterave rouge et l'hibiscus

Crumble et mousse acidulée, betteraves confites et glace façon « vin chaud »

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