

## MENU « Découverte » 39€

Entrée + Plat + Dessert

### **L'endive**

*Rôtie, condiments croquant et amandes, vinaigrette à l'orange*

### **L'œuf de plein air**

*Poché, crème de marron, fricassé de champignon en persillade*

### **Le velouté de courge**

*Mousse d'Emmental, condiments, croûtons de pain à l'ail*

### **L'assiette de légumes**

*Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis*

*Coulis de persil plat et chips de légumes*

### **Les noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc**

*A la plancha, kimchi de choux chinois, butternut*

*Jus des bardes et mandarine au vinaigre thai 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*

### **Supplément purée de truffe +12€**

### **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 betterave rouge et l'hibiscus**

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

### **La noix de coco, curry**

*Biscuit financier au coco et noix de cajou, crémeux chocolat noir*

*Lait de coco au curry, glace à la noix de coco*

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN