

CARTE

L'endive 11 €
Rôtie, condiments navets, amande, vinaigrette à l'orange

L'œuf de plein air 11 €
Poché, crème de marrons, fricassée de champignons en persillade

Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MILLOT 17 €
Royale, persil et roquette, Jus de volaille déglacé au vinaigre du Harps

Le foie gras de canard 20 €
En terrine, chutney de saison, brioche toastée

L'assiette de légumes 22 €
*Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis
Coulis de persil plat et chips de légumes*

**La pièce de bœuf « Limousine » du GAEC « Le grand saut » à Chammes
Festival de la viande d'Evron 2024** 23 €
*Pommes de terre rôties, légumes de saison
Sauce vin rouge échalotes*

Les noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc 25 €
*A la plancha, kimchi de choux chinois, patate douce
Jus des bardes et mandarine au vinaigre thai de chez Denis Maréchal*

Le turbot 30 €
*Poêlé au beurre noisette
Velouté de céleri et céleri en croute de sel, jeunes pousses d'épinards
Crème de coques*

La longe de veau « Parthenaise » de chez Daniel Brochard 33 €
*Pommes de terre rôties, légumes grillés
Sauce foie gras et truffe noir de la maison « Aléna »*

L'assiette de fromages Mayennais 10 €
(Chèvre frais de chez Alexis, Entrammes Bio et Douceur d'Anjou)

La noix de coco, curry 10 €
*Biscuit financier à la coco et noix de cajou
Crèmeux chocolat noir, lait de coco au curry, glace noix de cajou*

La betterave rouge et l'hibiscus 10 €
Crumble et mousse acidulée, betteraves confites et glace façon « vin chaud »

La poire et les champignons 12 €
*Pochée, crèmeux champignons et noisettes, morille confite
Sorbet trompette de la mort*

Le chocolat 12 €
Sablé breton, noisettes, caramel beurre salé, glace vanille