

MENU « Tentation » 53€

Entrée + Plat + Dessert

Le foie gras de canard

En terrine, chutney de saison, brioche toastée

Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine Millot

Royale d'épinards et persil plat

Jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps

Les ravioles de joue de bœuf et foie gras

Bouillon infusé au poivre Tchuli



Le turbot

Poêlé au beurre noisette, jeunes pousses d'épinards et céleri en croûte de sel

Crème de coques, tartare d'algues wakamé

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€



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

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

La poire - champignons

Pochée, crémeux champignons et noisettes, morilles confites

Sorbet trompette de la mort

Le chocolat

Sablé sarrasin, cacahuète, crémeux chocolat

Glace vanille

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

Tarifs nets TTC service compris