

CARTE

Les ravioles de bœuf <i>Salade tiède de légumes croquant</i> <i>Bouillon de bœuf infusé au poivre de « Tchuli »</i>	11 €
L'oignon <i>Rôti entier, farci d'une compotée d'oignons et de lard et croûton de pain</i> <i>Mousse d'Entrammes, bouillon d'une soupe à l'oignon</i>	13 €
Le marbré de foie gras de canard <i>Dattes Medjoul, gelée de clémentine au yusu</i> <i>Brioche toastée</i>	20 €
Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MELLOT <i>Royale de persil et roquette, jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps</i>	22 €

Les légumes de saison <i>Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis</i> <i>Coulis de persil plat et chips de légumes</i>	20 €
Le merlu <i>Purée de carottes et citron vert, carottes sanguines</i> <i>Emulsion d'une hollandaise</i>	24 €
La pièce de bœuf « Limousine » du GAEC « Le grand saut » à Chammes <i>Pommes de terre rôties à l'ail et légumes de saison</i> <i>Sauce marchand de vin</i>	25 €
Les noix de Saint Jacques <i>A la plancha, patate douce et jeunes pousse d'épinard</i> <i>Sauce « curry coco »</i>	28 €
La pomme de ris de veau <i>Croustillante, purée de pommes de terre et cerfeuil tubéreux</i> <i>Sauce foie gras et truffe</i>	35 €
Purée de pommes de terre à la truffe de la maison Aléna +12€	

L'assiette de fromages Mayennais <i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	10 €
La pomme « Chanteclerc » <i>Pressé de pomme et caramel, crème montée à la vanille de Madagascar</i> <i>Croustillant sarrasin, sorbet pomme « yuzu »</i>	12 €
La noix de coco, curry <i>Biscuit financier à la coco et noix de cajou</i> <i>Crèmeux chocolat noir, lait de coco au curry, glace à la noix de cajou</i>	12 €
Le chocolat <i>Sablé breton, noisettes, caramel beurre salé, glace vanille</i>	12 €
La betterave rouge et l'hibiscus <i>Crumble et mousse acidulée, betteraves confites et glace façon « vin chaud »</i>	12 €