

MENU « Découverte » 39€

Entrée + Plat + Dessert

Le potimarron

*En velouté, endives caramélisées et condiments orange
Crème montée et croustillant de pâte à pain*

L'oignon

*Rôti entier, farci d'une compotée d'oignon et de lard
Mousse d'Entrammes, bouillon d'une soupe à l'oignon*



L'assiette de légumes

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

Le merlu

*Poêlé au beurre noisette, purée de patate douce et carottes sanguines
Emulsion d'une hollandaise*

La pièce de bœuf « Limousine » du GAEC « Le grand saut » à Chammes

*Pommes de terre rôties à l'ail, scorsonère, brocolis
Sauce échalote et moutarde à l'ancienne*

Purée de pommes de terre à la truffe de la maison Aléna +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 pomme « Chanteclerc »

*Pressé de pomme et caramel, crème montée à la vanille de Madagascar,
Croustillant sarrasin, sorbet pomme « yusu »*

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