

# Menu de Pâques 2025

Menu à 52€  
Entrée - Plat - Dessert

## **L'œuf Bio des frères Sabin**

*A la coque, brouillade à la truffe de la maison Aléna  
et mousse de parmesan*



## **Les asperges blanches du Val de Loire**

*Les pointes "grillées à la flamme",  
Les queues "en velouté infusé à l'estragon"  
Chips de lard grillé*

*Ou*

## **Les gambas Nantaises**

*En tartare, vinaigrette au citron bergamote  
et huile d'olive des Baux de Provence, purée de petits pois*



## **La noix pâtissière d'agneau**

*Pommes de terre nouvelles et asperges vertes  
Jus aux épices "Raz et Hanout"*

*Ou*

## **La lotte**

*Poêlée dans un beurre noisette, carottes, frégola sarda  
et jeunes pousses d'épinards  
Sauce émulsionnée d'un fumet à l'ail des ours*



*L'assiette de 3 fromages Mayennais +7€*



## **Les fraises gariguettes**

*En salade de fruits,  
glace amande et miel des "Ruchers de la Jouanne",  
rafraichies d'une soupe infusée à la verveine*

*Ou*

## **Le chocolat "surprise" de Pâques**

