

CARTE

Le poireau	12 €
<i>Mosaïque de poireau et algues nori, condiment iodé betterave noisette Vinaigrette orange sanguine</i>	
L'oignon	13 €
<i>Rôti entier, farci d'une compotée d'oignons et de lard et croûton de pain Mousse d'Entrammes, bouillon d'une soupe à l'oignon</i>	
Le marbré de foie gras de canard	20 €
<i>Dattes Medjoul, gelée de clémentine au yusu Brioche toastée</i>	
Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MELLOT	22 €
<i>Royale de persil et roquette, jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps</i>	

Les légumes de saison	20 €
<i>Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis Coulis de persil plat et chips de légumes</i>	
Le bar	24 €
<i>A la plancha, purée de betterave, chou pak choi et brocolis Emulsion d'une hollandaise</i>	
La longe de porc Basque du domaine « Abotia »	25 €
<i>Rôtie, pommes de terre et légumes à l'ail confit Condiment, Jus corsé</i>	
Les noix de Saint-Jacques	28 €
<i>A la plancha, déclinaison de céleri, jeunes pousses d'épinards, condiment citron Crème de langoustine</i>	
La côte de bœuf « Limousin » du GAEC « le Grand Saut » A Chammes Festival de la viande d'Evron 2024	69 €/kg
<i>Pommes de terre rôties et légumes de saison Sauce marchand de vin</i>	
Purée de pommes de terre à la truffe de la maison Aléna +12€	

L'assiette de fromages Mayennais	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	
La pavlova aux fruits exotiques	12 €
<i>Tartare de fruits frais, coulis de mangue Crème à la vanille de Madagascar, sorbet passion</i>	
La noix de coco, curry	12 €
<i>Biscuit financier à la coco et noix de cajou Crèmeux chocolat noir, lait de coco au curry, glace à la noix de cajou</i>	
Le chocolat	12 €
<i>Sablé breton, noisettes, caramel beurre salé, glace vanille</i>	
La betterave rouge et l'hibiscus	12 €
<i>Crumble et mousse acidulée, betteraves confites et glace façon « vin chaud »</i>	