

MENU « Découverte » 38€

Entrée + Plat + Dessert

Le poireau

Mosaïque de poireau et algues nori, condiment iodé betterave noisette
Vinaigrette orange sanguine

L'oignon

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



Les légumes de saisons

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

Le bar

A la plancha, purée de betterave, chou pak choi et brocolis
Emulsion d'une hollandaise

La longe de porc Basque du domaine « Abotia »

Rôtie, pommes de terre et légumes à l'ail confit
Condiments, jus corsé

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 noix de coco, curry

Biscuit financier à la coco et noix de cajou
Crèmeux chocolat noir, lait de coco au curry, glace à la noix de cajou

La pavlova aux fruits exotiques

Tartare de fruits frais, coulis de mangue
Crème à la vanille de Madagascar, sorbet passion

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