

## MENU « Découverte » 39€

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'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 cabillaud « Skrei »**

*Rôti au beurre noisette, purée de betterave, carottes pourpres et brocolis  
Emulsion d'une hollandaise*

### **La pièce de bœuf « Limousin » du GAEC « le Grand Saut »**

**A Chammes Festival de la viande d'Evron 2024**

*Pommes de terre et légumes rôtis à l'ail confit  
Sauce marchand de vin*

**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 pavlova aux fruits exotiques**

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

### **Le chocolat**

*Sablé breton, noisette, crémeux chocolat  
Glace vanille*

**Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN**