

Menu « Tentation » 53€

Entrée + Plat + Dessert

Le marbré de foie gras de canard

Dattes Medjoul, gelée de clémentine au yusu

Brioche toastée

Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MELLOT

Royale de persil et roquette, jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps



Les noix de Saint Jacques

A la plancha, déclinaison de céleri, jeunes pousses d'épinards

Condiments citron, crème de gambas Nantaises

La longe de porc Basque du domaine « Abotia »

Rôtie à la truffe de la maison « Aléna »

Purée de pommes de terre, jus corsé

Purée de pommes de terre à la truffe de la maison Aléna +12€



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

Lait de coco au curry, glace à la noix de coco

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

Tarifs nets TTC service compris