

MENU « Découverte » 38€

Entrée + Plat + Dessert

L'oignon

Rôti et compotée, jambon de Vendée, emmental, bouillon d'une soupe

Le poireau

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

Les asperges blanches

Légèrement croquantes, velouté infusé à l'ail des ours,
Oranges sanguines



Les légumes de saison

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

Le lieu jaune

Rôti au beurre noisette, purée de betterave, petit pois et épinards
Condiments végétaux, vinaigrette orange

La basse côte de bœuf Limousine GAEC Le Grand Saut à Chammes

Poêlée, pommes de terre rôties, légumes printaniers
Sauce marchand de vin



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 mangue

Croustillant au sésame noir et tartare de mangue acidulée
Glace au sésame noir

L'assortiment de sorbets maison

Abricot, fraise, framboise et cerise noire

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