

## MENU « Découverte » 39€

Entrée + Plat + Dessert

### **Les asperges blanches du Val de Loire**

*Légèrement croquantes et velouté infusé à l'ail des ours, oranges sanguines*

### **L'oignon**

*Rôti et compoté, jambon de Vendée, emmental*

*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 lieu jaune**

*Rôti au beurre noisette, purée de betterave, petits pois et jeunes pousses d'épinard*

*Condiments végétaux*

### **Le magret de canard**

*Pommes de terre rôties à l'ail et légumes de saison*

*Sauce acidulée aux fruits rouge*



### **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 pommes « Chanteclair »**

*Pressé de pomme et caramel, crème montée à la vanille de Madagascar*

*Croustillant sarrasin, sorbet pomme-yuzu*

### **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*

### **L'assortiment de sorbet**

*Abricot, fraise, framboise et cerise noir*

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN