

Menu « Tentation » 53€

Entrée + Plat + Dessert

Le tartare de crevette Nantaises

Crèmeux d'avocat, bouillon des têtes infusé au citron vert

Vinaigre de balsamique blanc de chez Denis Maréchal

Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MILLOT

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



L'omble de Fontaine de Louverné

Confit à l'huile d'olive, purée de carottes citron vert, fèves fraîches

Bouillon de légumes infusé aux herbes fraîches de notre jardin

Et safran du domaine de la « Jaguaisière »

Le faux filet « Limousin » du GAEC « le Grand Saut »

Pommes de terre confites à l'ail et asperges vertes

Sauce morilles



Assiette de fromages Mayennais (+7 € si prise en plus d'un dessert)

(Chèvre frais de chez Alexis, Entrammes Bio et Douceur d'Anjou)

La mangue

Croustillant au sésame noir et tartare de mangue acidulée

Glace au sésame noir

Le chocolat

Sablé breton, noisettes, crèmeux chocolat, glace vanille

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