

CARTE

L'oignon	12 €
<i>Roti et compotée, jambon de Vendée, emmental, bouillon d'une soupe Vinaigrette orange sanguine</i>	
Les asperges blanches	14 €
<i>Légèrement croquantes, et velouté infusé à l'ail des ours, oranges sanguines</i>	
Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MELLOT	18 €
<i>Royale de persil et roquette, jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps</i>	
Les gambas Nantaises	20 €
<i>En tartare, crémeux avocat et radis, gelée des têtes au vinaigre de chez Denis Maréchal</i>	

Les légumes de saison	20 €
<i>Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis Coulis de persil plat et chips de légumes</i>	
Le lieu jaune	24 €
<i>Rôti au beurre noisette, purée de betterave, petit pois et épinards Condiments végétaux, vinaigrette orange</i>	
La basse côte de bœuf Limousin GAEC LE GRAND SAUT A CHAMMES	25 €
<i>Poêlée, pommes de terre rôties, légumes printaniers Sauce marchand de vin</i>	
L'omble de Fontaine de Louverné	28 €
<i>Confit à l'huile d'olive, purée de carotte au citron vert, fèves fraîches et ail des ours Emulsion pistache</i>	
La côte de bœuf de chez Antoine PONTON	69 €/kg
<i>Pommes de terre confites à l'ail et légumes de saison Sauce morilles</i>	

L'assiette de fromages Mayennais	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	
L'assortiment de sorbets maison	9 €
<i>Abricot, fraise, framboise et cerise noire</i>	
La mangue	12 €
<i>Croustillant au sésame noir, tartare de mangue acidulée Glace au sésame noir</i>	
La noix de coco, curry	12 €
<i>Biscuit financier à la coco et noix de cajou Crémeux chocolat noir, lait de coco au curry, glace à la noix de cajou</i>	
Le chocolat	12 €
<i>Sablé breton, noisettes, caramel beurre salé, glace vanille</i>	
La pomme « Chanteclerc »	12 €
<i>Pressé de pomme et caramel, crème montée à la vanille de Madagascar Croustillant sarrasin, sorbet pomme-yuzu</i>	