

## 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*

### **La truite de Parné sur Roc**

*En tartare, crème de raifort et radis*



### **L'assiette de légumes**

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

### **Le cabillaud**

*Rôti au beurre noisette, purée de betterave, épinard et petits pois frais  
Sauce émulsionnée d'un fumet à l'ail des ours*

### **La longe de cochon Basque du domaine « Abotia »**

*Pommes de terre rôties à l'ail et légumes de saison  
Condiments, jus corsé au chorizo*



### **L'assiette de fromages Mayennais (+7€ si prise en plus d'un dessert)**

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

### **Le chocolat +3€**

*Crèmeux chocolat blanc et noir, praliné à la noix de cajou  
Sablé de sarrasin et sauce chocolat, glace vanille*

### **La mangue**

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

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

*Abricot, fraise, framboise et cassis*

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN