

Menu « Tentation » 53€

Entrée + Plat + Dessert

Le foie gras de canard

Mi-cuit, chutney de saison, brioche toasté

Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MILLOT

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



Le sandre

*Rôti au beurre noisette, purée de carottes au citron vert, brocolis
Bouillon végétal infusé au safran du domaine de la « Jaguaisière »*

Le tartare de bœuf « Limousin »

Du GAEC « Le Grand Saut » à Chammes

*Fumé, jaune d'œuf confit à l'huile de truffe noire
Foie gras et pickles de légumes, purée de pommes de terre*



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

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

Les fraises gariguettes

*En salade de fruits, glace amande et miel des « Ruchers de la Jouanne »
Rafraichies d'une soupe infusée à la verveine et noisettes caramélisées*

Le chocolat

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