

CARTE

La truite de Parné sur Roc <i>En tartare, crème de raifort et radis</i>	12 €
Les asperges blanches du Val de Loire <i>Légèrement croquantes, velouté infusé à l'ail des ours, oranges sanguines</i>	14 €
Le thon rouge <i>En tartare, crémeux d'avocat, coulis de cresson et sésame</i>	16 €
Les escargots petit gris de chez Hugues et Géraldine MILLOT <i>Royale de persil et roquette, jus de volaille déglacé au vinaigre du Horps</i>	18 €

Les légumes de saison <i>Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis Coulis de persil plat et chips de légumes</i>	20 €
Le saumon <i>A la plancha, purée de carotte, risotto de quinoa aux algues wakamé, épinards, carottes Sauce émulsionnée d'un fumet à l'ail des ours</i>	24 €
Le magret de canard <i>Pommes de terre fondantes et légumes printaniers Sauce vin rouge et griotte</i>	25 €
Le sandre <i>Rôti au beurre noisette, purée de betterave, petit pois et brocolis Bouillon végétal infusé au safran du « Domaine de la Jaguaisière »</i>	28 €
La côte de bœuf « Limousin » Du GAEC « Le Grand Saut » à Chammes <i>Pommes de terre rôties et légumes de saison Sauce échalotes</i>	69 €/kg

L'assiette de fromages Mayennais <i>(Chèvre frais de chez Alexis, tomme d'Entrammes bio et Douceur d'Anjou)</i>	10 €
L'assortiment de sorbets maison <i>Abricot, fraise, framboise, cassis</i>	9 €
Les fraises gariguettes <i>En salade de fruits, glace amande et miel des « Ruchers de la Jouanne » Rafraichies d'une soupe infusée à la verveine et noisettes caramélisées</i>	10 €
La mangue <i>Croustillant au sésame noir, tartare de mangue acidulée Glace au sésame noir</i>	12 €
Le chocolat <i>Crémeux chocolat blanc et noir, praliné à la noix de cajou Sablé de sarrasin et sauce au chocolat, glace vanille</i>	12 €