

MENU « Découverte » 38€

Entrée + Plat + Dessert

La truite de Parné sur Roc

En tartare, crème de raifort et radis

Les asperges blanches du Val de Loire

*Légèrement croquantes, velouté infusé à l'ail des ours,
Oranges sanguines*



L'assiette de légumes de saison

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

Le saumon

*A la plancha, purée de carotte, risotto de quinoa aux algues wakamé, épinards, carottes
Sauce émulsionnée d'un fumet à l'ail des ours*

Le magret de canard

*Pommes de terre fondantes et légumes printaniers
Sauce vin rouge et griotte*



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

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

La mangue

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

L'assortiment de sorbets maison

Abricot, fraise, framboise, cassis

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