CARTE

Le potiron 13 €
En velouté, compotée d'endives caramélisées, crème à l'orange

L'œuf de plein air Bio des « Frères Sabin » 14 €
Poché, crème de châtaignes, fricassée de champignons sauvages en persillade
Crumble châtaigne

Les crevettes Nantaises 16 €
Marinées citron vert gingembre, velours de topinambour, pickles de légumes d'automne,
Bisque acidulée

L'escalope de foie gras de canard et les escargots de chez H. MILLOT 20 €
L'escalope poêlée, les escargots fricassés en persillade
Jus vinaigré

***

Les légumes de saison 20 €
Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis, coulis de persil plat

Le sandre 23 €
Purée de butternut, jeunes pousses d'épinards, risotto de quinoa, carottes
Emulsion d'une hollandaise à la passion

Le magret de canard 24 €
Betteraves rouges fumées, scorsonère, mûres, chou pack choï
Sauce vin rouge

Le quasi de veau 26 €
Pommes de terre rôties à l'ail, légumes de saison
Jus corsé à l'ail noir

Les noix de St Jacques 28 €
Poêlées, déclinaison de céleri
Pommes granny smith, persil plat

Le lièvre à la royale 32 €
Façon Antonin Carême, farci de foie gras, purée de pommes de terre, légumes oubliés

***

L'assiette de fromages Mayennais 10 €
(Chèvre frais de chez Alexis, Entrammes bio et Camembert de Montsûrs, chutney de mirabelles)

La betterave rouge 12 €
Confite, crumble, mousse acidulée, sorbet vin chaud

La pomme « Reinette » 12 €
Pressé de pomme, sablé amande, crème vanillée et sorbet pomme

Le chocolat coco piment 12 €
Crémeux chocolat noir au « gochujang », gel de noix de coco, caramel au piment d'Espelette, glace coco

Chef : Anthony DETEMMERMANN