MENU « Découverte » 39€

Entrée + Plat + Dessert

Le saumon gravlax
Crème citronnée, vinaigre de kalamansi et orange

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

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

Le maigre
Purée de patate douce, jeunes pousses d'épinards, carottes, risotto de quinoa
Crème de crevettes

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

La purée de pommes de terre à la truffe Melanosporum française de la Maison Aléna +12 €

L'assiette de fromages Mayennais (+7€ si prise en plus d'un dessert)
(Chèvre frais de chez Alexis, Entrammes Bio, Camembert de Montsûrs
et gelée de coing)

La pomme « Reinette »
Pressé de pomme, sablé sarrasin, crème vanille et sorbet pomme

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

Le chocolat coco piment +3€
Crémeux chocolat noir au « gochujang », gel de noix de coco
Caramel au piment d'Espelette, glace coco

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN