CARTE

Le saumon gravlax 13 €
Crème citronnée, vinaigre de kalamansi et orange

Les 6 huitres spéciales de pleine mer N°2 de la Maison Quintin 13 €
Au naturel, vinaigre à l'échalotes et beurre aux algues

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

L'escalope de foie gras et les escargots de chez H. MILLOT 20 €
L'escalope poêlée, les escargots fricassés en persillade, mousses d'oignons et jus vinaigré

***

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

L'esturgeon 23 €
Purée de patate douce, jeunes pousses d'épinards, risotto de quinoa, carottes
Crème de crevettes

Le pavé de biche 24 €
Rôti, pommes de terre rôties, compoté de chou, sauce Grand Veneur

La pièce de bœuf « Limousine » 26 €
Festival de la viande d'Evron 2025
Pommes de terre rôties, légumes de saison
Sauce vin rouge

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

La purée de pommes de terre à la truffe Melanosporum française de la Maison Aléna +12 €
Supplément truffe Melanosporum française de la Maison Aléna sur le plat + 8 €

***

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

La poire conférence et la trompette de la mort 12 €
Pochée, crémeux trompette de la mort, sorbet champignons

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