MENU « Découverte » 40€

Entrée + Plat + Dessert

Les sardines bretonnes
En escabèche et grillées à la flamme, mousseline de chou-fleur au miso
Pickels, coulis de chou rouge

Le saumon gravlax
Crème légère acidulée, vinaigre de kalamansi et orange

L'œuf de plein air Bio des Frères Sabin
Poché, façon meurette, champignons, oignon, crouton de pain, sauce vin rouge

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

La daurade grise
Purée de patate douce, carottes, risotto de quinoa
Emulsion d'une hollandaise

La pièce de bœuf Limousine
Pommes de terre rôties, légumes de saison
Sauce échalote

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 d'Entrammes
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

La sphère de chocolat noir + 5 €
Trésor fondant et éclats croquants

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN