Menu « Tentation » 55€

Entrée + Plat + Dessert

Les noix de Saint Jacques de la baie de St Brieuc
Juste nacrées, mousseline de carottes, condiment orange et algues wakamés, vinaigrette des bardes

L'escalope de foie gras de canard
et les escargots petits gris de chez Géraldine et Hugues Millot
Poêlée, velours de topinambour, légumes de saison
Bouillon infusé au poivre de Madagascar

Les noix de Saint Jacques de la baie de St Brieuc
Poêlées, déclinaison de panais et chou pak choï
Beurre monté fruits de la passion

L'entrecôte de bœuf AOP « Maine Anjou »
Pommes de terre rôties, légumes du moment
Sauce vin rouge

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

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

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

La poire conférence et la trompette de la mort
Poire pochée, crémeux trompette de la mort, sorbet champignons

La sphère de chocolat noir
Trésor fondant et éclats croquants

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

Tarifs nets TTC service compris