CARTE

Les sardines bretonnes 13 €
A l'escabèche et grillées à la flamme
Mousseline de chou-fleur au miso, pickles, coulis de chou rouge

L'œuf de plein air Bio des « Frères Sabin » 14 €
Poché, façon meurette

Les noix de St Jacques de la baie de St Brieuc 20 €
Juste nacrées, mousseline de carottes
Condiments orange et algues wakamé, vinaigrette des bardes

L'escalope de foie gras de canard et les escargots petit gris de chez M. MILLOT 22 €
Poêlée, velours de topinambour, les escargots en persillade, jus vinaigré

***

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

La daurade grise 24 €
Purée de patate douce, risotto de quinoa, carottes, jeunes pousses d'épinards
Emulsion d'une hollandaise

La poitrine de porc du Domaine « Abotia » 25 €
Pommes de terre fondantes, crème de maïs, légumes d'hiver
Jus corsé au chorizo

Les noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc 26 €
Poêlée, déclinaison de panais et chou pak choï
Beurre monté à la mandarine

L'entrecôte de Bœuf AOP « Maine Anjou » 30 €
Pommes de terre, rôties, légumes du moment, Sauce échalotes

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 d'Entrammes, gelée de coings)

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

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

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

La sphère de chocolat noir 12 €
Crémeux chocolat au lait, streusel au cacao, amandes caramélisées
Glace à la fève de tonka

Chef : Anthony DETEMMERMANN