

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, fricassée d'escargot en persillade, jus court vinaigré



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 et échalotes

Le lièvre à la royale

Façon Antonin Carême, farci de foie gras et légumes oubliés



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