

# CARTE

<b>Les sardines</b>	13 €
<i>A l'escabèche, chou-fleur au miso, coulis chou rouge et pickles</i>	
<b>L'œuf de plein air Bio des « Frères Sabin »</b>	14 €
<i>Poché, façon meurette</i>	
<b>Le gravlax de truite de Parné sur Roc</b>	16 €
<i>Betteraves rouges acidulées, condiments orange sanguine, salade d'herbes fraîches</i>	
<b>Le marbré de foie gras et bœuf Limousin</b>	22 €
<i>Chutney de pomme, vinaigre balsamique et pickles de légumes de saison</i>	
***	
<b>Les légumes de saison</b>	20 €
<i>Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis, coulis de persil plat</i>	
<b>Le sandre</b>	24 €
<i>A la plancha, purée de panais, risotto de quinoa, carottes, épinards Crème d'écrevisses</i>	
<b>La pièce de bœuf « Limousine »</b>	26 €
<i>Pommes de terre rôties, légumes d'hiver Emulsion d'une béarnaise</i>	
<b>Les noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc</b>	27 €
<i>Poêlées, risotto carnaroli, coquillages et chorizo doux du domaine Abotia</i>	
<b>L'entrecôte de Bœuf AOP « Maine Anjou »</b>	30 €
<i>Pommes de terre, rôties, légumes du moment, sauce vin rouge</i>	
<b>Le filet de veau</b>	32 €
<i>Mousseline de carottes et citron vert, croustillant de pommes de terre Jus corsé à l'estragon</i>	
***	
<b>L'assiette de fromages Mayennais</b>	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, Entrammes bio et Camembert d'Entrammes, gelée de coings)</i>	
<b>La betterave rouge</b>	12 €
<i>Confite, crumble, mousse acidulée, sorbet vin chaud</i>	
<b>La poire conférence</b>	12 €
<i>Chocolat blanc, yuzu, noisettes et poire caramélisées</i>	
<b>La pomme « Reinette »</b>	12 €
<i>Pressé de pomme, sablé amande, crème vanillée et sorbet pomme</i>	
<b>La sphère de chocolat noir</b>	12 €
<i>Crèmeux chocolat au lait, streusel au cacao, amandes caramélisées Glace à la fève de tonka</i>	