

MENU « Découverte » 40€

Entrée + Plat + Dessert

Les sardines

A l'escabèche, chou-fleur au miso, chou rouge et pickles

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

Le cabillaud

Purée de patate douce, carottes, risotto de quinoa, jeunes pousses d'épinards

Sauce écrevisse

La pièce de bœuf « Limousine »

Croustillant de pommes de terre et légumes d'hiver

Emulsion d'une béarnaise



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

Confité, crumble, mousse acidulée, sorbet vin chaud

La sphère de chocolat noir + 5 €

Trésor fondant et éclats croquants

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN