

CARTE

Les asperges blanches	14 €
<i>Velouté d'asperges infusé à l'estragon, les pointes grillées à la flamme Bacon croustillant, crème d'un jaune d'œuf au miso</i>	
Le cannelloni de truite de Parné sur Roc	16 €
<i>Fromage frais et herbes aromatiques, mayonnaise légère à la coriandre</i>	
Les noix de St Jacques de la baie de St Brieuc	20 €
<i>En carpaccio, velours de carotte, chou rouge et pickles de légumes</i>	
La terrine de foie gras de canard	22 €
<i>Chutney de dattes Medjoul et brioche maison</i>	

Les légumes de saison	20 €
<i>Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis, coulis de persil plat</i>	
Le sandre	25 €
<i>A la plancha, purée de patate douce, risotto de quinoa, carottes, épinards Emulsion d'un fumet de poisson d'une hollandaise</i>	
L'épaule d'agneau confite	26 €
<i>Pressée et grillée, croûte d'herbes, carottes nouvelles, pommes de terre croustillantes et asperges vertes Jus réduit à l'ail noir</i>	
La barbue	27 €
<i>Cuite sur l'arête, purée de panais, petit pois et épinards, sauce safranée</i>	
L'entrecôte de bœuf « Limousine »	28 €
<i>Pommes de terre rôties, légumes du moment, sauce vin rouge</i>	
La côte de bœuf « Limousine » de 1kg pour 2 personnes	75 €
<i>Pommes de terre rôties, légumes du moment, sauce vin rouge et échalotes</i>	

L'assiette de fromages Mayennais	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, Entrammes bio et Douceur d'Anjou, gelée de coings)</i>	
La poire conférence	12 €
<i>Chocolat blanc, yuzu, noisettes et poire caramélisées</i>	
Les fraises gariguettes	12 €
<i>Crèmeux mascarpone vanille, croquant d'amande, sorbet fraise basilic</i>	
La pomme « Reinette »	12 €
<i>Pressé de pomme, sablé amande, crème vanillée et sorbet pomme</i>	
La sphère de chocolat noir	12 €
<i>Crèmeux chocolat au lait, streusel au cacao, amandes caramélisées Glace à la fève de tonka</i>	