

MENU « Découverte » 40€

Entrée + Plat + Dessert

La truite de Parné sur Roc

En tartare, crème de raifort et radis multicolores

Les asperges blanches

*Velouté d'asperges infusé à l'estragon, les pointes grillées à la flamme
Bacon croustillant et crème jaune d'œuf au miso*



Les légumes de saison

*Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis
Coulis de persil plat et chips de légumes*

Le thon albacore

*Mi-cuit, purée de betteraves, risotto de quinoa, jeunes pousses d'épinards
Condiment végétal, beurre monté aux algues wakamé*

La côte de cochon

*Façon « cordon bleu », épinards, chorizo doux du domaine Abotia, emmental
Pommes de terre et légumes grillés*



L'assiette de fromages Mayennais (+7€ si prise en plus d'un dessert)

*(Chèvre frais de chez Alexis, Camembert l'Affiné de Mayenne et Douceur d'Anjou
Gelée de coing)*

La poire conférence

Chocolat blanc, yuzu, noisettes et poire caramélisée

Les fraises gariguettes

Crèmeux mascarpone vanille, croquant d'amande, sorbet fraise basilic

Le chocolat +3€

*Croustillant praliné, crèmeux et ganache chocolat noir
Sorbet fruits de la passion*

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN