

Menu « Tentation » 55€

Entrée + Plat + Dessert

Les crevettes triple zéro de St Herblain

*Marinées, bavaroise de petits pois à la mélisse, salade de petits pois croquants
Citron vert, vinaigrette d'une bisque des têtes acidulées*

Les escargots de chez H. et G. Millot et l'escalope de foie gras

*Poêlée, les escargots en persillade, mousse aux herbes, crumble d'ail confit
Jus court vinaigré*

Le foie gras de canard +4€

Mi-cuit, chutney d'oignons rouge et pickles de légumes



La barbue

*Poêlée, purée de carottes au citron vert, petits pois et fèves fraîches
Sauce safranée*

L'entrecôte de bœuf « AOP Maine Anjou »

*Pommes de terre rôties, légumes du moment
Sauce marchand de vin*

Le cœur de ris de veau +6€

*Poêlé, croustillant, artichauts, gnocchi de pommes de terre
Sauce foie gras*



Assiette de fromages Mayennais (+7 € si prise en plus du dessert)

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

La rhubarbe

Confite au sirop, sablé breton, thym, sorbet thé matcha

Le chocolat

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

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