

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>	
La truite de Parné sur Roc	15 €
<i>En tartare, crème de raifort et radis multicolores</i>	
Le foie gras de canard	18 €
<i>Mi-cuit, chutney d'oignons rouge, pickles de légumes</i>	
Les escargots de chez H. et G. MILLOT	19 €
<i>En persillade, crumble à l'ail, mousse aux herbes fraîches, royale de roquette Jus de viande vinaigré</i>	

Les légumes de saison	20 €
<i>Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis, coulis de persil plat</i>	
Le thon albacore	22 €
<i>Mi-cuit, purée de betterave, risotto de quinoa, carottes, épinards Beurre monté aux algues wakamé</i>	
La côte de cochon	23 €
<i>Façon « cordon bleu », épinards, chorizo doux du domaine Abotia, emmental Pommes de terre et légumes grillés, jus corsé à l'ail noir</i>	
L'entrecôte de bœuf AOP Maine Anjou (env. 350 gr.)	28 €
<i>Pommes de terre rôties, légumes de saison, sauce vin rouge</i>	
La barbue	29 €
<i>Cuite sur l'arête, purée de carotte au citron vert, petit pois et fèves, sauce safranée</i>	
Le cœur de ris de veau	34 €
<i>Poêlé, croustillant, artichauts, gnocchi de pommes de terre Sauce foie gras</i>	

L'assiette de fromages Mayennais	10 €
<i>(Chèvre frais de chez Alexis, Camembert l'Affiné de Mayenne 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 rhubarbe	12 €
<i>Confite au sirop, sablé breton, thym, glace thé matcha</i>	
Le chocolat	12 €
<i>Croustillant praliné, crèmeux et ganache chocolat noir Sorbet fruits de la passion</i>	