

MENU « Découverte » 39€

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, crème d'un jaune d'œuf au miso*



L'assiette de légumes de saison

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

Le thon albacore

*Mi-cuit, purée de betterave, risotto de quinoa, carottes, épinards
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, jus corsé à l'ail noir*



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)

Les fraises gariguettes

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

Le chocolat

*Croustillant praliné, crèmeux 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