

MENU « Découverte » 40€

Entrée + Plat + Dessert

La truite de Parné sur Roc

En tartare, crème de raifort et radis multicolore

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*

Le pâté en croûte du Relais +4€

Cœur de foie gras, chutney de saison, pickles de légumes



Les légumes de saison

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

Le cabillaud

*A la plancha, purée de carottes au citron vert, risotto de quinoa, petits pois et carottes
Emulsion d'un fumet aux herbes fraîches*

La longe de porc

*Farcie, saucisse au couteau et piment d'Espelette
Pommes de terre fondantes et légumes de saison
Jus court 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)*

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