

CARTE

Les asperges blanches 14 €
Velouté d'asperges infusé à l'estragon, les pointes grillées à la flamme
Bacon croustillant, crème d'un jaune d'œuf au miso

La truite de Parné sur Roc 15 €
En tartare, crème de raifort et fenouil cru

Les ravioles de crevettes Nantaises 16 €
Bisque crémée acidulée, salade de fenouil cru

Les escargots de chez H. et G. MILLOT et foie gras 19 €
En persillade, crumble à l'ail, mousse de persil, escalope de foie gras poêlée
Jus de viande vinaigré



Les légumes de saison 20 €
Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis, coulis de persil plat

Le maigre 22 €
A la plancha, purée de carottes au citron vert, petits pois frais
Sauce vierge acidulée et herbes fraîches

La côte de cochon 23 €
Farcie et crouillante, champignons, pressé de pommes de terre
Chorizo doux du Domaine Abotia

La lotte 29 €
Cuite au naturel, fèves fraîches, condiment végétal et citron confit, sauce safranée

Le faux filet AOP Maine Anjou 35 €
Pommes de terre rôties à l'ail, légumes de saison, sauce marchand de vin

La côte de bœuf « AOP Maine Anjou » 75 €Kg
Pommes de terre rôties à l'ail, légumes de saison, sauce marchand de vin



L'assiette de fromages Mayennais 10 €
(Chèvre frais de chez Alexis, Camenbert l'Affiné de Mayenne et Douceur d'Anjou, gelée de coings)

La poire conférence 12 €
Chocolat blanc, yuzu, noisettes et poire caramélisées

Les fraises gariguettes 12 €
Crèmeux mascarpone vanille, croquant d'amande, sorbet fraise basilic

La rhubarbe 12 €
Confite au sirop, sablé breton, thym, glace thé matcha

Le chocolat 12 €
Croustillant praliné, crèmeux et ganache chocolat noir
Sorbet fruits de la passion