MENU « Découverte » 39€

Entrée + Plat + Dessert

L'œuf Bio des frères Sabin
Poché, coulis de tomates, piperade, condiments chorizo et olives

La terrine de courgettes
Chèvre frais de la Famille PAINCHAUD, condiments noisette, citron confit,
coulis de courgettes infusé à la citronnelle

Le thon rouge +3 €
En tartare, crème de raifort, raids multicolores

L'assiette de légumes de saison
Déclinaison de purée et de légumes de saison rôtis
Coulis de persil plat

Le lieu jaune
Poêlé, purée de betterave, haricots verts Mayennais et carottes
Sauce vierge

Le filet mignon de porc basque du Domaine Abotia
Pommes de terre croustillantes, légumes de saison grillés
Sauce barbecue

La pièce de bœuf « Limousine » +3€
Pommes de terre croustillantes, légumes de saison
Sauce échalotes

La fricassée de girolles en persillade, jus de viande réduit + 10 €

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)

La tomate ananas
Jus d'ananas acidulé, amandes caramélisées, sorbet aux herbes

Le panaché de sorbets
Mangue, basilic et fraise

Le chocolat +3 €
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