MENU « Découverte » 40€

Entrée + Plat + Dessert

L'œuf Bio des frères Sabin

Poché, coulis de tomates, piperade, condiments chorizo et olives

La terrine de courgette et chèvre frais de la famille Painchaud

Coulis de courgette et citronnelle, condiments noisette et citron confit

Le thon rouge +3€

En tartare, crème de raifort et radis multicolores

Les légumes de saison

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

Le lieu jaune

A la plancha, purée de betterave rouge, haricots verts Mayennais et carottes fanes
Sauce vierge

Le filet mignon de porc basque du Domaine Abotia

Pommes de terre rôties à l'ail et légumes de saison
Sauce girolles abricot

La pièce de bœuf « Limousine » +4€

Pommes de terre rôties à l'ail, légumes grillés
Sauce échalotes

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, Confiture maison)

L'assiette de sorbets

Basilic, abricot et fraise

La tomate ananas

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

Le chocolat +3€

Croustillant praliné, crémeux et ganache chocolat noir
Sorbet fruits de la passion

Chef de cuisine : Anthony DETEMMERMANN