Menu « Tentation » 55€

Entrée + Plat + Dessert

L'escalope de foie gras de canard et les escargots petit gris du « Maine »
L'escalope poêlée, les escargots en fricassée, ail persil, jus réduit de volaille acidulé

Le tartare de thon rouge
Crème de raifort et radis multicolore

Le demi-homard Breton +5€
En salade, légumes croquants et pickles, émulsion d'une bisque

La lotte
Cuite au naturel, fenouil, courgettes et algues wakamé
Bisque de crustacés aux agrumes émulsionnées

Le filet de bœuf « AOP » Maine Anjou
Pommes de terre rôties et légumes du moment
Sauce marchand de vin

Le ris de veau +5 €
Purée d'artichauts et légumes de saison, jus court au citron confit

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

Assiette de fromages Mayennais (+7 € si prise en plus du dessert)
(Chèvre frais de chez Alexis, Camembert l'Affiné de Mayenne et Douceur d'Anjou, Confiture maison)

L'abricot
Croustillant amandes, abricot poché, sorbet à la verveine

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

Le chocolat
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

Tarifs nets TTC service compris