



Menu Découverte

Amuse-bouche



*Pressé de tomates et de gambas, mousseline d'artichaut et jambon Serrano,
roquette wazabi à l'huile d'olive au fruité noir d'Alexis Muñoz,
sorbet à la tomate et au basilic*

ou

*Raviole ouverte de langoustines, œuf fermier de Loué servi mollet,
copeaux de truffe d'été, émulsion au parmesan*



*Filet de canette fermière de Loué en croûte de fruits secs,
poêlée de girolles et légumes de saison,
jus réduit au Marsala*

ou

*Filet de dorade sébaste cuit à l'unilatéral,
fenouil confit à la tomate, bouillon émulsionné d'une huile d'olive fumée*



*Tartelette à la rhubarbe, émincé de fraises fraîches zestées de citron vert,
sorbet à la framboise*

ou

*Dôme à l'abricot, cœur d'abricot compoté et parfumé au poivre de Sichuan vert,
sorbet au thym et à la bergamote*

Un Plat et un dessert : 35 €
Une entrée et un plat : 38 €

Une entrée, un plat et un dessert : 45 €
Fromages du Maine au plateau: 7€