Menu

Un Air de Saison

Amuse-bouche

Asperges blanches de la Sarthe
et œuf fermier de Loué confit à 64°,
crème de morilles,
tuile de pain et copeaux de tomme de brebis

Dos de lotte rôti au thym frais,
mijotée de chou chinois aux baies de Timut,
sabayon à l'ail noir

Poulet jaune fermier de Loué :
filet farci aux jeunes oignons et aux escargots du Maine *,
jeunes pousses d'épinard et légumes printaniers,
jus perlé d'une huile parfumée à l'ail des ours

Fraises Maras des bois :
Entremets à la fraise,
cœur de compotée de fraises à la verveine,
sablé breton,
sorbet à la fraise

Entrée et plat : 50€
Plat et dessert : 44€
Entrée, plat et dessert : 58€
Entrée, plat de poisson,
plat de viande et dessert : 75€

- Possibilité de demander un suprême de poulet nature