



Menu Découverte

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€

Amuse-bouche



*Noix de Saint-Jacques d'Erquy grillées,
mousseline de topinambour au parmesan,
lait de châtaigne émulsionné*

ou

*Foie gras de canard et jarret de cochon aux pommes Ariane confites en terrine,
fine salade de chou blanc assaisonnée de vinaigrette au sirop d'érable*



*Filet de daurade Royale cuit à l'unilatéral,
purée de patate douce au curry vert, mêlée de carottes rôties aux éclats de noisette,
fumet légèrement crémé*

ou

*Suprême de poulet fermier jaune de Loué farci de chanterelles et d'oignon doux des Cévennes,
légumes racines de saison et jus réduit parfumé au poivre blanc de Penja*



*Poire Rocha pochée aux épices,
crèmeux au chocolat noir parfumé au poivre Timut,
glace à la vanille du Mexique*

ou

*La clémentine et le pamplemousse :
léger biscuit au marron, crèmeux au pamplemousse et suprêmes de clémentine marinés au sirop,
sorbet à la bière blanche*

Le Ricordeau chez vous !

Pour vos apéritifs dinatoires,
votre dîner entre amis/en tête à tête
ou une fête familiale,
Nous vous proposons un large choix

