

# Menu Gourmand

Menu unique, proposé par le Chef, Didier Chapeau, pour son juste équilibre des saveurs  
Il est toutefois possible de ne choisir que l'entrée, viande ou poisson, le dessert

## Amuse-bouche



Royale de cresson, chair de crabe assaisonnée au curry Breton,  
vinaigrette aux agrumes



Noix de Saint-Jacques d'Erquy rôties à la coriandre torréfiée,  
mouseline de cerfeuil tubéreux,  
jus de volaille parfumé au café



Pavé de dos de cerf grillé au gruë de cacao,  
champignons du moment, crosnes et légumes racines de saison,  
jus à l'ail noir



Autour de la noisette et de la pomme :

cannelloni craquant garni d'une mousse légère à la noisette et pommes confites au sucre roux,  
sorbet au citron

Menu Gourmand complet: 59€

Une entrée, un plat et un dessert : 51€

Fromages du Maine au plateau : 7€



Extraits de notre cave...			Bouteille	1/2
Vins blancs	Vouvray Marc Brédif – « Vigne blanche »	2013	36 €	
	Pouilly Fumé - Ladoucette	2015	70 €	38 €
	Jasnières Fresneau – Domaine de Cézin	2016	38 €	
Vins rouges	Saumur Champigny – Beauregard « Vieilles vignes »	2015		18 €
		2014	40 €	
	Chinon Marc Brédif	2015	30 €	18 €
	St-Estèphe – château Haut Beauséjour	2011	78 €	
Champagnes	Laurent Perrier		75 €	
	Louis Roederer rosé		95 €	