

# Menu Découverte



## Amuse-bouche



Ravioles d'escargots du Maine et pied de cochon cuisiné,  
œuf fermier de Loué servi mollet,  
émulsion au beurre d'herbes

**ou**

Langoustines rôties, émincée de chou chinois aux baies de Timut,  
bouillon de volaille parfumé à la verveine



Suprême de poulet jaune fermier de Loué farci aux jeunes oignons et aux rillons,  
pommes de terre nouvelles fondantes et légumes de saison,  
jus de viande au thym frais

**ou**

Dos de maigre cuit à l'unilatéral,  
mijotée de fenouil à la tomate et aux herbes fraîches,  
jus de coques crémé



Entremets à la fraise Gariguetta et au thé vert Matcha,  
crème glacée au sésame noir

**ou**

Le provençal :  
mousse au romarin et abricot compoté à la vanille,  
sorbet à l'abricot

*Menu complet : 55 €*

*Menu entrée, plat : 48 €*

*Menu plat, dessert : 42 €*