

# Menu Découverte



## Amuse-bouche

\*\*\*

Asperges blanches de la Sarthe,  
œuf fermier de Loué servi mollet et Lomo Serrano,  
émulsion à l'oseille

**ou**

Langoustines rôties au piment d'Espelette,  
chair de céleri cuite au gros sel, puis légèrement fumée,  
crème de cresson

\*\*\*

Dos de cabillaud cuit à l'unilatéral,  
pommes de terre de Noirmoutier fondantes et jeunes poireaux grillés,  
fumet au beurre d'algues

**ou**

Suprême de poulet jaune fermier de Loué farci aux jeunes oignons et aux rillons,  
légumes primeurs du moment,  
jus de viande aux morilles

\*\*\*

Crèmeux infusé aux grains de cafés d'Ouganda et d'Éthiopie,  
parfums d'anis et fin sablé breton,  
glace aux graines de fenouil torréfiées

**ou**

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

*Menu complet : 55 €*

*Menu entrée, plat : 48 €*

*Menu plat, dessert : 42 €*