

# Menu Gourmand



Amuse-bouche

≈≈≈

Asperges blanches de la Sarthe rôties à l'huile de colza de la ferme du Perray,  
escalope de foie gras de canard poêlée,  
jus de viande parfumé au poivre blanc de Penja

≈≈≈

Dos d'omble chevalier cuit à l'unilatéral,  
mousseline d'artichaut,  
bouillon de volaille parfumé au Sumac

≈≈≈

Carré d'agneau en croûte d'herbes à l'ail servi rosé,  
légumes printaniers et pommes de terre nouvelles de Noirmoutier,  
pesto à l'ail des ours et jus d'os grillé

≈≈≈

Rhubarbe pochée au vin rosé et compoté de fraises Gariguettes,  
crèmeux au chocolat blond Dulcey,  
glace au lait des brebis de M. Valentin Delaroue, Vallon sur Gée,  
parfumée à la cardamome

*Menu entrée, plat de viande  
ou de poisson, dessert : 63 €*

*Menu entrée, plat de poisson et  
de viande, dessert : 73 €*