



Menu Signature



Amuse-bouche



Foie gras de canard de la Maison Masse
poché au vin d'épices, fleur de sel de barrique,
mesclun à l'huile d'olive



Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc grillées,
crèmeux de pomme de terre fumée, grains de caviar du Périgord Noir,
jus de viande réduit



Poule du Mans de Gwénaél Lhuissier :
le filet aux rillettes du Mans,
la cuisse farcie aux escargots du Maine et aux chanterelles,
légumes racines, jus de volaille



Soufflé au chocolat noir Ouganda aux cinq épices,
glace à la Chartreuse verte

Tarif du menu : 80 €

