

## Les Entrées :

Quadrilogie de makis.....	9€90	Thon fumé, foie gras de canard et gelée de rhubarbe rose.....	14€90
Les Rillettes du Mans aux noix, confiture d'oignons .....	9€70	Ris de veau poêlés, déglacage au porto et sésame.....	15€90
Sablé au fromage de chèvre et tomates confites.....	9€90	Noix de Saint –Jacques poêlées sur lit de poireaux, jus de coques.....	15€90
Crème de melon, quenelles de menthe fraîche .....	9€90		

Tous nos plats sont cuisinés dans notre établissement cependant les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent par conséquent nous faire défaut.

## Les Viandes :

Suprême de poulet, sauce framboises, ... ..	14€90
Foie de veau poêlé, déglacé au vinaigre de framboises, échalotes	14€90
Filet de bœuf grillé, sauce au foie gras.....	18€90
La Trilogie de Lapin .....	19€50
<i>(Parmentier de lapin, râble confit sauce cacao, blanquette au Riesling)</i>	

## Les Poissons:

Filet de dorade sébaste, écrasé de pommes de terre et émulsion verveine citronnelle .....	14€90
Tartare de poissons marinés à l'aneth .....	14€90
Filet de lotte au beurre blanc et yuzu .....	18€40
Filet d'omble chevalier mariné au thym et au citron .....	18€90

**Notre Cuisine est  
sans gluten !!**

Les desserts sont à commander en début de repas

## Les Fromages et Desserts :

L'assiette de fromages (3 morceaux).....	7€10		
Le dessert du jour .....	7€10	Comme un vacherin fraises/basilic.....	9€50
La coque de sorbets .....	7€50	Tarte aux 4 chocolats .....	9€70
Transparence crème brûlée, chocolat et framboises.....	7€90	Entremets abricots et fève de tonka !! .....	9€90
Pêche pochée à l'hibiscus, quenelle de glace amandes .....	7€90	La Farandole de desserts.....	12€00