

Menu à 23€90

Quadrilogie de makis ou

Les Rillettes du Mans aux noix, confiture d'oignons ou

Sablé au fromage de chèvre et aux tomates confites ou

Crème de melon, quenelles de menthe fraîche

∞

Suprême de poulet, sauce framboises ou

Foie de veau poêlé, déglacé au vinaigre de framboises et échalotes ou

Filet de dorade sébaste, écrasé de pommes de terre et émulsion verveine citronnelle ou

Tartare de poissons marinés à l'aneth

∞

La coque de sorbets ou

La transparence crème brûlée, framboises et chocolat ou

La pêche pochée à l'hibiscus, glace amandes ou

Le dessert du jour

Menu Dégustation 59€

Servi jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 20h30 le soir

Mise en bouche

∞

Crème de melon, quenelles de menthe fraîche

∞

Thon fumé, foie gras de canard et gelée de rhubarbe rose

∞

Filet de dorade, écrasé de pommes de terre et émulsion verveine citronnelle

∞

Filet de bœuf grillé sauce au foie gras

∞

L'assiette de fromages

∞

Dessert au choix dans la carte

Menu à 34€90

1 Entrée + 1 Plat (poisson ou viande) + 1 Dessert

Au choix dans la carte

Menu végétarien 23€90

Les makis végétariens ou

Crème de melon

∞

Mille feuilles de légumes façon burger ou

Proposition végétarienne du jour

∞

Moelleux au chocolat végan, sorbet spritz

ou

Le croquant amandes et fruits frais

Ce menu est sans gluten !!



Règlement en espèces