

Les Entrées :

<i>Financiers , aux carottes et au cumin et rillettes de poisson fumé.....</i>	9€90	<i>Thon fumé, foie gras de canard et gelée de rhubarbe rose.....</i>	14€90
<i>Les Rillettes du Mans aux noix, confiture d'oignons</i>	9€70	<i>Ris de veau poêlés, déglacage au porto et sésame.....</i>	15€90
<i>Sablé au fromage de chèvre et tomates confites.....</i>	9€90	<i>Noix de Saint –Jacques poêlées sur lit de poireaux, jus de coques.....</i>	15€90
<i>Velouté d'asperges et copeaux de foie gras..</i>	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

Notre Cuisine est sans gluten !!

Les Viandes :

<i>Filet de poulet farci à la menthe, ...</i>	14€90
<i>Onglet de veau grillé, sauce poivre vert</i>	14€90
<i>Filet de bœuf grillé, sauce au foie gras.....</i>	18€90
<i>La Trilogie de Lapin</i>	19€50
<i>(Parmentier de lapin, râble confit sauce cacao, blanquette au Riesling)</i>	

Les Poissons:

<i>Filet de dorade sébaste, écrasé de pommes de terre et émulsion verveine citronnelle</i>	14€90
<i>Filet de thon en 2 façons (à l'unilatérale et makj de thon fumé).....</i>	14€90
<i>Filet de lotte au beurre blanc et yuzu</i>	18€40
<i>Filet d'omble chevalier mariné au thym et au citron</i>	18€90

Les desserts sont à commander en début de repas

Les Fromages et Desserts :

<i>L'assiette de fromages (3 morceaux).....</i>	7€10		
<i>Le dessert du jour</i>	7€10	<i>Comme un vacherin fraises/basilic.....</i>	9€50
<i>La coque de sorbets</i>	7€50	<i>Tarte aux 4 chocolats</i>	9€70
<i>Croustillant au chocolat et à la fève de tonka.....</i>	7€50	<i>Entremets choco -passion et cacahuètes !!</i>	9€90
<i>Tarte au citron revisitée</i>	7€90	<i>La Farandole de desserts.....</i>	12€00