

Menu à 22€90

Financiers aux carottes et au cumin et rillettes de poisson fumé ou

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

Sablé au fromage de chèvre et aux tomates confites ou

Velouté d'asperges et copeaux de foie gras

∞

Filet de poulet farci à la menthe ou

Onglet de veau grillé sauce poivre vert ou

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

Filet de thon en 2 façons (à l'unilatérale et makj de thon fumé)

∞

La coque de sorbets ou

La croustillant chocolat et fève de tonka ou

La tarte aux citrons revisitée ou

Le dessert du jour

Menu Dégustation 59€

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

Mise en bouche

∞

Velouté d'asperges, copeaux de foie gras

∞

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

Financiers aux carottes et cumin ou

Velouté d'asperges

∞

*Haché végétal à la protéine de soja à la provençale
ou*

Proposition végétarienne du jour

∞

Moelleux au chocolat végétan, sorbet spritz

ou

Le croquant amandes et fruits frais

Ce menu est sans gluten !!



Règlement en espèces