



Menu Saveurs

Servi midi et soir

Entrée, Plat, Dessert 40€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 35€

Entrées

Saint Jacques juste saisies, petits légumes, pâte de champignons, lait d'amande

L'entrée végétale

Œuf bio cuit à 64°C de la Sarthe

Terrine de boeuf sarthois, panais et estragon, purée de carotte, focaccia au parmesan

Le foie gras mi cuit aux saveurs exotique, brioche noire à l'encre de seiche (supplément 5€)

Plats

Cabillaud de nos côtes, filet rôti, les arrêtes en fumé de poisson crémé à la cardamome, potimarron en purée

Plat végétal du moment

Noix de Saint Jacques et crevettes à la poêle, légumes de saison et jus crémé (supplément 5€)

Le veau de chez nous, de la ferme de l'hêtre Rousseau aux champignons et aux noisettes, jus réduit au café, figes rôties, et polenta frit

Pièce de boeuf de la Sarthe race à viande frite maison beurre d'ail (supplément 5€)

Notre black burger, haché de boeuf sarthois, cheddar, oignons confit, bacon, crudités, sauce BBQ

Fromages supplément 10 euros

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs, salade

Pré dessert

Granité...

Desserts

Macaron cacao, crémeux caramélia Valrhona, mendiant au chocolat et au gingembre, crème glacé à la courge et citron vert, graines torréfiées

Vacherin pomme aneth, compotée de poire, meringue, pomme et poire au sirop de Beaumont pied de boeuf, ganache montée à la vanille, guimauve maison à l'aneth

Assiette de trois fromages d'ici et d'ailleurs, quelques feuilles