



## Menu Saveurs

Servi le Vendredi et le Samedi midi et soir

Entrée, Plat, fromage, Dessert 42€

Entrée, Plat, Dessert 38€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 34€

### Entrées

Le crabe et la morue aux aromates En raviole, quelques feuilles de saison, sauce aux épices satay, émulsion thai

L'entrée végétale

*Œuf bio de la Sarthe aux champignons, foccacia aux herbes sauvages*

L'escargot de "Mémotte" de Saint Antoine du rocher (37) et le cèpe poêlé, champignons crus, flan de foie gras, persillade, croustillant cacao

### Plats

La Saint Jacques Snackée, médaillons de saumon, risotto, pousses d'épinard, beurre monté, citron et œufs de saumon, tuile de riz croustillante aux épinards

Plat végétal : Pressé de ravioles du Dauphiné "Label rouge" légumes et pesto

Le Bœuf et les légumes de saison En 2 façon, braisé, pressé à l'estragon et le filet de bœuf poêlé aux épices trappeur, jus corsé

### Fromages

Assiette de chèvre de Neuillé Pont Pierre (37) aux épices zathar, feuilles de saison, tuile au sésame

### Pré dessert

Granité...

### Desserts

La noisette et la poire de Beaumont pied de bœuf (72): Tubes croustillants, ganache montée à la noisette, poire pochée, sorbet, gel et compotée

La pomme de Beaumont pied de bœuf (72): et le caramel d'épices Millefeuille de pomme façon tatin, crêpe séchée, crémeux vanille, sauge et crème glacée caramel