

Le Chef et son équipe vous invitent à vivre une expérience culinaire au déjeuner comme au dîner, au travers de ce menu-carte évolutif, qui vous propose une cuisine de saison, 100% faite maison en liens étroits avec les producteurs et artisans soigneusement sélectionnés

Entrée / Plat / Dessert

39€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

29€

Carte blanche

Entrée / Poisson / Viande / Dessert

52€/personne - 2 personnes minimum

Un accord mets & vins peut vous être proposé

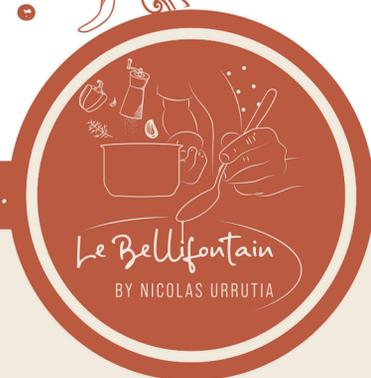
2 verres 12€

3 verres 17€

4 verres 22€



La vraie cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont...



## ENTRÉE 11€

- Pâté en croute aux tomates, Stracciatella di bufala, Pesto de roquette.
- Foie gras mi-cuit, Chutney Fraises & Turmeric, Pain au maïs +2€
- Tentacule de poulpe de Bretagne grillée, Artichauts poivrades rôtis, Mousseline d'artichaut, Citron confit, Condiment herbes pillées, Noix de cajou. +2€
- Escargots de chez Hugues Millot en persillade, Blettes multicolores, Crème de comté et Toast Melba
- Oeuf parfait, Piperade au chorizo, Lomo, tomme de brebis

## PLAT 21€

- Retour de la criée vapeur, Duo de courgettes rôties et grillées, Sauce beurre blanc +2€
- Ballotine de poulet noire du Mans, Risotto de millet, Condiment fanes de legumes et noix de cajou à la moutarde à l'ancienne. +7€
- Pavé de faux filet Sarthois, Pommes grenailles rôties, Sauce Fromagère, Petite verdure
- Pavé de truite, Poêlée de coquillages et crustacés, Quinoa, Sauce velouté.
- Demi magret rôti, Légumes printanier, Sauce au poivre vert.
- Epeautre du Berry, Légumes du soleil en beau morceau, Tofu bio Sarthois

## DESSERT 11€

- Sélection de 3 fromages 7,50€ (Hors menu)
- Sélection de 5 fromages
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Choux.
- Financier noisettes, Ganache chocolat blanc à la fève de Tonka, Confit et fraises Gariguettes fraîches.
- Minestrone de fruits à la verveine, Sorbet du moment
- Affogatto all Café à la manière du Bellifontain
- Pain de Gênes, Marmelade de fraises et rhubarbes, Crème montée fleur d'oranger et cardamome, Glace nougat

*La vraie cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont...*

AFIN DE REDUIRE CONSIDÉRABLEMENT VOTRE TEMPS D'ATTENTE AINSI QUE DE FACILITER LE TRAVAIL DE NOS PÂTISSIERS, NOUS INVITONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE À BIEN VOULOIR COMMANDER, DANS LA MESURE DU POSSIBLE, LES DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPREHENSION .

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE FABRICATION ARTISANALE DE LA FERME DE L'AUBERDIÈRE À MONTAILLÉ 72120 « FAIT MAISON & LOCAL »  
POUR LES ALLERGÈNES OU AUTRES DEMANDES VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À L'ÉQUIPE DE SALLE ET NOUS NOUS EFFORCERONS DE RÉPONDRE À VOS DEMANDES .

