

The Chef and his team invite you to enjoy a culinary experience at lunch and dinner, through this evolving menu-card, which offers you seasonal cuisine, 100% homemade in close collaboration with carefully selected producers and artisans.

Starter / Main course / Dessert

€ 39,50

**Starter / Main course
or
Main course / Dessert**
€ 29,50

Carte Blanche

Starter / Fish / Meat / Dessert

€57 /person - 2 people minimum

A food and wine pairing can be offered to you
2 glasses € 14 3 glasses € 19 4 glasses € 26



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



STARTERS € 12

- Pan-fried snails from Hugues Millot, beef marrow, oyster mushrooms with parsley and garlic
- Roasted IGP Southwest foie gras escalope, artichoke, preserved lemon, meat jus +€3
- Wild prawn tartare, radish, sunflower-mango-passion fruit vinaigrette, golden croutons
- Poached and grilled octopus tentacle from Brittany, pea mousseline, Bellifontain BBQ sauce +€2
- Sarthe white asparagus, Maltese sauce, egg and fish mimosa

MAIN COURSE € 24

- Roasted monkfish fillet, French-style peas +€2
- Veal fillet, Grilled green asparagus, Spelt, Morel sauce +€4
- Sarthois beef, confit new potatoes, Green peppercorn sauce, Mixed greens
- Trout fillet, Endive and bulgur fondue, Orange butter
- Half duck breast, Freekeh, Confit fennel, Meat jus
- Open ravioli, Broad beans and peas, Vegetable foam, Semi-dry goat cheese

DESSERT € 11

- Selection of 3 cheeses € 8 (excluding menu)
- Selection of 5 cheeses
- Pistachio cream, Gariguette strawberry tartare, Strawberry & turmeric confit, Pistachio shortbread
- Pan of cookie like in NYC, Vanilla ice cream, Salted caramel, Caramelized peanuts.
- Seasonal fruit nage, Lemon sorbet
- Honey-roasted peaches, Nougat cream, Genoise sponge cake.
- Cocoa nib shortbread, Fresh rillettes, White chocolate whipped ganache, 70% Saint Domingue chocolate cream, Hay sorbet

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.

