

LA CARTE

Entrées froides

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest de « Ferm'Adour » et fraises bio de la Sarthe	19 €
Saumon d'Isigny de la ferme éco-durable de la baie de Veys façon gravlax, petits légumes croquants et caviar Oscière de France	34 €
Homard européen, asperges bio de M.Coulon, gingembre	35 €

Entrées chaudes

Fleurs de courgette farcies à la mousse de volaille de Loué, coriandre, curry et lait de coco	19 €
Ravioles de langoustines cuites dans leur jus <i>Plat signature</i>	20 €

Poissons

Omble chevalier des source naturelles des fontaines de l'Oron, girolles et artichauts	29 €
Bar bio élevé en Méditerranée, déclinaison de poivrons multicolores	30 €
Turbot sauvage, courgettes de la Sarthe, citronnelle	41 €



Viandes

Râble de lapin, estragon frais et carottes bio des jardins de Souvré	22 €
Filet de canard au sang de Challans et variation autour du maïs	28 €
Ris de veau français, petits pois et Délicatesse bio	36 €

Fromages

Mesclun bio des jardins de Souvré	6 €
Petits croustillants au refrain (fromage bio de la Sarthe)	11 €
Chariot de fromages affinés et sélectionnés par Fabien Degoulet Maître-fromager et meilleur fromager du monde 2015	15 €

Desserts

Merci de commander votre dessert en début de repas

Soufflé du moment	13 €
Chocolat noir intense	13 €
Fraîcheur yuzu concombre	13 €
Dessert du pâtissier	13 €
Grande dégustation de tous nos desserts	22 €



Menu Gourmand

Première entrée au choix

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest et fraises bio de la Sarthe

Saumon d'Isigny de la ferme marine éco-durable de la baie des Veys façon gravlax
et petits légumes croquants

Deuxième entrée au choix

Ravioles de langoustines (plat signature)

Fleur de courgette farcie à la mousse de volaille de Loué,
coriandre, curry et lait de coco

Poisson au choix

Omble chevalier des source naturelles des fontaines de l'Oron,
girolles et artichauts

Bar bio élevé en Méditerranée, déclinaison de poivrons multicolores

Viande au choix

Filet de canard au sang de Challans et variation autour du maïs

Râble de lapin, estragon frais et carottes bio des jardins de Souvré



Fromage ou salade au choix

Mesclun bio des jardins de Souvré

Petits croustillants au refrain (fromage de vache bio de la Sarthe)

Chariot de fromages (Supplément 4 €)
Affinés et sélectionnés par Fabien Degoulet
Maître-fromager et meilleur fromager du monde 2015

Dessert au choix

Merci de commander votre dessert en début de repas

Soufflé du moment

Chocolat noir intense

Fraîcheur yuzu concombre

Dessert du pâtissier

Grande dégustation de tous nos desserts (Supplément 9€)

Menu Gourmand en 5 services (Poisson ou Viande) 59 €

Accord Mets et Vins 29 €

Pour accompagner votre menu, le sommelier a sélectionné 5 verres de vins de 6 cl en accord avec les plats de votre menu.

Menu Gourmand en 6 services (Poisson et Viande) 74 €

Accord Mets et Vins 37 €

Pour accompagner votre menu, le sommelier a sélectionné 6 verres de vins de 6 cl en accord avec les plats de votre menu.



Menu déjeuner

Exclusivement servi du mardi au vendredi midi (hors jours fériés),
ce menu est proposé à l'oral selon des produits du marché.

Entrée au choix

□□□

Plat de résistance au choix

□□□

Dessert au choix

Menu déjeuner hors boissons 36 €
Menu déjeuner boissons comprises 50 €

2 verres de vin de 12 cl
½ bouteille d'eau minérale (Vittel ou San Pellegrino)
Café, thé ou infusion

Menu enfant 19 € (- de 10 ans)

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, chutney de fraise
ou

Rosace de melon

□□□

Blanc de volaille de Loué à la crème et linguines fraîches
ou

Poisson (selon la pêche), linguines fraîches, sauce émulsionnée

□□□

Petit moelleux au Chocolat
ou

Glace 2 boules