

LA CARTE

Entrées froides

Variation autour des tomates anciennes bio de la Sarthe	17 €
Foie gras de canard IGP des Landes de « Ferm'Adour », voyage autour de la pomme fruit bio de la Sarthe	21 €
Duo de homard européen et tomates anciennes bio de la Sarthe, crème citronnée, dentelles croustillantes	27 €

Entrées chaudes

Cassolette d'escargots de Bourgogne, espuma d'estragon bio	19 €
Ravioles de langoustines cuites dans leur jus	20 €
Le homard européen selon l'inspiration du chef	27 €

Poissons

Rouget barbet de nos côtes, déclinaison d'aubergines de Nicolas Jardin, jus corsé	26 €
Poisson selon la pêche rôti, petits légumes bio de la Sarthe et girolles fraîches	29 €



Viandes

Carré de cochon Ibaïama du Pays basque français à la verveine citron, les poivrons bio dans tous leurs états, jus corsé au citron	24 €
Tendre filet de canard au sang de Challans, figues fraîches de Solliès confites, pâtisseries multicolores bio de la Sarthe	29 €
Filet de bœuf de la Sarthe, cèpes crus et cuits, mousseline de pomme de terre Délicatesse bio parfumée à l'ail rose de Lautrec Origine du bœuf : Sarthe	39 €

Fromages

Nos fromages sont accompagnés d'un mesclun de salade bio de Laurent Hamelin

Petits croustillants au refrain (fromage de vache bio)	11 €
Assortiment de fromages affinés par la maison Bordier	12 €

Desserts

Merci de commander votre dessert en début de repas

Carrément chocolat	13 €
Dessert du pâtissier	13 €
L'abricot et le romarin	13 €



Menu Dégustation 80 €

Le menu Dégustation est servi pour l'ensemble des convives de votre table.

Variation autour des tomates anciennes bio de la Sarthe

□□□

Ravioles de langoustines cuites dans leur jus

□□□

Le homard selon l'inspiration du chef

□□□

Rouget barbet de nos côtes, déclinaison d'aubergines de Nicolas Jardin, jus corsé

□□□

Filet de bœuf de la Sarthe, cèpes crus et cuits,
mousseline de pomme de terre Délicatesse bio parfumée à l'ail rose de Lautrec

□□□

Petit croustillant chaud au refrain (fromage de la Sarthe)
accompagné de mesclun de salade bio de Laurent Hamelin

□□□

Pré dessert

□□□

Grande dégustation de tous nos desserts

**Le sommelier vous propose d'associer à chaque plat un verre de vin de 6 cl
dans le cadre d'un accord Mets et Vins à 42 € par personne.**



Menu Gourmet 57 €

Première entrée au choix

Foie gras de canard IGP des Landes de « Ferm'Adour »,
voyage autour de la pomme fruit bio de la Sarthe

Duo de homard européen et tomates anciennes bio de la Sarthe,
crème citronnée, dentelles croustillantes

Deuxième entrée au choix

Ravioles de langoustines cuites dans leur jus

Cassolette d'escargots de Bourgogne, espuma d'estragon bio

Plat de résistance au choix

Poisson selon la pêche

Carré de cochon Ibaïama du Pays basque français à la verveine citron,
les poivrons bio dans tous leurs états, jus corsé au citron

Tendre filet de canard au sang de Challans, figues fraîches de Solliès confites,
pâtisseries multicolores bio de la Sarthe

Fromage au choix

Nos fromages sont accompagnés d'un mesclun de salade bio de Laurent Hamelin

Petits croustillants au refrain (fromage de vache bio)

Assortiment de fromages affinés par la maison Bordier

Dessert au choix

Carrément chocolat

Dessert du pâtissier

L'abricot et le romarin



Menu du marché

Exclusivement servi du jeudi au vendredi midi,
ce menu vous est présenté oralement en fonction des produits frais du marché.

Entrée au choix

□□□

Plat de résistance au choix

□□□

Fromage de la Sarthe ou Dessert au choix

Menu du marché hors boissons 36 € Menu du marché boissons comprises 50 €

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

Menu enfant 18 €

Melon ou Saumon fumé

□□□

Blanc de poulet de Loué ou Poisson (selon la pêche) aux pâtes fraîches

□□□

Petit moelleux au Chocolat ou Glace 2 boules