

LA CARTE

Entrées froides

Chair de tourteau du golfe de Gascogne, pulpe d'avocat, fraîcheur d'agrumes	20 €
Foie gras de canard IGP des Landes de « Ferm'Adour », voyage autour de la pomme fruit bio de la Sarthe	21 €
Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc en trois saveurs	22 €

Entrées chaudes

Œuf « parfait » bio de Loué aux champignons du moment, compotée de chou pointu bio, émulsion de lard fumé	19 €
Ravioles de langoustines cuites dans leur jus	20 €
Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc à la plancha, topinambours et herbes fines bio	22 €

Poissons

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, courges bio de Nicolas Jardin, beurre d'agrumes	26 €
Bar sauvage des côtes françaises, déclinaison de betteraves bio, fumet gourmand aux baies de Tasmanie	32 €



Viandes

Paleron de veau français de 24 heures, petits légumes d'un pot au feu, jus corsé au poivre de Madagascar	20 €
Filet mignon de sanglier de la région, risotto d'épeautre du mont Ventoux, émulsion de noisettes torréfiées	21 €
Filet de bœuf de la Sarthe aux champignons du moment, mousseline de pomme de terre Délicatesse bio parfumée à l'ail rose de Lautrec Origine du bœuf : Sarthe	33 €
Lièvre farci à la royale, panaché de légumes anciens	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, grand cru noir Abinao et lacté Andoa bio du Pérou	13 €
Poire William et caramel, tuiles croustillantes aux graines de sésame	13 €
Baba parfumé au piment d'espelette, douceurs de framboise et de poivron bio de la Sarthe	13 €
Dessert du pâtissier	13 €
Grande dégustation de desserts	22 €



Menu Dégustation 80 €

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

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

□□□

Ravioles de langoustines cuites dans leur jus

□□□

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,
courges bio de Nicolas Jardin, beurre d'agrumes

□□□

Bar sauvage des côtes françaises, déclinaison de betteraves bio,
fumet gourmand aux baies de Tasmanie

□□□

Filet de bœuf de la Sarthe aux champignons du moment,
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

Chair de tourteau du golfe de Gascogne, pulpe d'avocat, fraîcheur d'agrumes

Deuxième entrée au choix

Ravioles de langoustines cuites dans leur jus

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc à la plancha,
topinambours et herbes fines bio

Plat de résistance au choix

Poisson selon la pêche

Filet mignon de sanglier de la région,
risotto d'épeautre du mont Ventoux, émulsion de noisettes torréfiées

Paleron de veau français de 24 heures,
petits légumes d'un pot au feu, jus corsé au poivre de Madagascar

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, grand cru noir Abinao et lacté Andoa bio du Pérou

Poire William et caramel, tuiles croustillantes aux graines de sésame

Baba parfumé au piment d'espelette,
douceurs de framboise et de poivron bio de la Sarthe

Dessert du pâtissier

Grande dégustation de desserts (supplément 9 €)



Menu du marché 36 €

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 enfant 18 €

Foie gras de canard ou Saumon fumé

□□□

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

□□□

Petit moelleux au Chocolat ou Glace 2 boules