

Entrées

Trio d'œufs toqués de Loué *	9,00 €
<i>Eggs cooked in 3 different ways from Loué</i>	
Rillettes de porc fermier fait maison *	8,50 €
<i>Homemade pork spread paté</i>	
Cromesquis de saumon & fromage frais Sarthois, crème cocktail aux crustacés	11,00 €
<i>Salmon & fresh cheese from Sarthe cromesquis with cocktail shellfish cream</i>	
Velouté carottes potirons curry & croûtons de pain d'épices *	9,00 €
<i>Carrot and pumkin soup whit curry & gingerbread croutons</i>	
Aumônière de rillons Sarthois, pomme de terre & fromage « Petit trôo » *	9,50 €
<i>Smoked cracklings in a pancake with potatoes & cheese « Petit trôo »</i>	

Plats

Filet de bœuf, écrasé de pomme de terre de la Sarthe 27,00 €
poêlée de champignons & fond brun au soja

Beef tenderloin served with mashed potatoes, fried mushrooms & soja brown stock

Lieu jaune au beurre persillé, courge spaghetti, mousseline de 21,00 €
Butternut & panais rôti

Pollock with parsley butter, with spaghetti squash, creamed butternut &

Potée au chou, saucisse artisanale & lard aux épices * 18,00 €

Cabbage hotpot with « Montbéliard » sausage & spicy bacon

Pavé de saumon, risotto safran & épinards frais * 20,00 €

Salmon steak with saffron risotto & fresh spinach

Fricassée de fusillis aux champignons, foie gras poêlé * 19,00 €
& crémeux champignons

Fried foie gras with a fricassée of fusillis, mushrooms and its cream

Un tableau d'allergènes est à votre disposition, demandez le au personnel de salle.

Should you need, ask the staff for the allergene information

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

All our beef meat is french origin unless stated

Desserts

Nougat glacé au miel d'Arnaud & noisettes pralinées *	8,50 €
<i>Iced nougat with honey & hazelnut-pralines</i>	
Sablé au citron, suprême d'agrumes & caramel d'orange *	8,50 €
<i>Lemon shortbread with citrus segments & orange toffee</i>	
Assiette de fromages de la ferme de Beaussay *	9,00 €
& confiture bio de la ferme Métairies	
<i>Plate of regional organic cheeses and organic marmelade</i>	
Crumble poire & chocolat	9,00 €
<i>Vanilla & white chocolate millefeuille with stacciatella</i>	
Tatin de pomme, glace artisanale au caramel beurre salé	9,00 €
<i>Apple tatin tart & ice cream with salted butter toffee</i>	

Nos desserts étant préparés à la minute, nous vous invitons à les commander en début de repas.
As it take some time to prepare the desserts, we invite you to order them at the beginning of the meal.