

## LA CARTE

### Entrées froides

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest de « Ferm'Adour » et fraises bio de la Sarthe	19 €
Les tomates anciennes des jardins du Bordelas, véritable féta de Grèce vieillie en fût de chêne	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 €

### 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 €
Surprise de Homard européen	42 €



## Viandes

Filet de canard au sang de Challans et variation autour du maïs	28 €
Carré de cochon Iberico pata negra, légumes grillés, émulsion de Soubressade	30 €
La Sarthe : son filet de bœuf, ses petits légumes bio, son jus corsé au Coteaux du Loir Pineau D'Aunis d'Olivier Champion	39 €

## 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

Les tomates anciennes des jardins du Bordelais,  
véritable féta de Grèce vieillie en fût de chêne

### 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 sources 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

Carré de cochon Iberico pata negra, légumes grillés, émulsion de Soubressade



### **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

Prix nets, service et TVA inclus.