

LA CARTE

Entrées froides

Variation autour des tomates anciennes bio de la Sarthe	17 €
Foie gras de canard IGP des Landes de « Ferm'Adour », chutney de fraises bio aux notes de verveine	21 €
Fraîcheur de homard européen, chou chinois cru, shiitakés en gelée aromatique	25 €

Entrées chaudes

Ravioles de langoustines cuites dans leur jus	20 €
Fleurs de courgettes bio de la Sarthe farcies à la mousse de volaille de Loué, crème de girolles fraîches	23 €
Le homard européen selon l'inspiration du chef	27 €

Poissons

Poisson selon la pêche rôti, jus corsé à la livèche, pommes de terre nouvelles bio de la Sarthe et girolles fraîches	26 €
Thon rouge de Saint-Jean de Luz, petits légumes bio de la Sarthe grillés, vierge de tomates bio à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique de Modène	32 €

Viandes

Pigeon royal rôti sur le coffre, les cuisses confites les aubergines de Nicolas Jardin, jus corsé à l'estragon	29 €
Ris de veau français doré, jus parfumé à la sarriette, mini-légumes bio des jardins de Souvré	33 €
Filet de bœuf de la Sarthe, girolles fraîches, déclinaison d'artichauts Origine du bœuf : Sarthe	36 €

Fromages de la Sarthe

Petits croustillants au refrain (fromage de vache bio)	11 €
Le chèvre crémeux de Béatrice et Eric Cailhau aux fruits secs à notre façon	11 €

Desserts

Merci de commander votre dessert en début de repas

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

□□□

Fraîcheur de homard européen, chou chinois cru, shiitakés en gelée aromatique

□□□

Ravioles de langoustines cuites dans leur jus

□□□

Thon rouge de Saint-Jean de Luz, petits légumes bio de la Sarthe grillés,
vierge de tomates bio à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique de Modène

□□□

Filet de bœuf de la Sarthe, girolles fraîches, déclinaison d'artichauts

□□□

Petit croustillant chaud au refrain

ou

Chèvre crémeux de Béatrice et Eric Cailhau aux fruits secs à notre façon

□□□

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

Le homard européen selon l'inspiration du chef

Foie gras de canard IGP des Landes de « Ferm'Adour »,
chutney de fraises bio aux notes de verveine

Deuxième entrée au choix

Ravioles de langoustines cuites dans leur jus

Fleur de courgette bio farcie à la mousse de blanc de volaille de Loué,
crème de girolles fraîches

Plat de résistance au choix

Poisson selon la pêche

Pigeon royal rôti sur le coffre, la cuisse confite,
les aubergines bio de Nicolas jardin, jus corsé à l'estragon

Ris de veau français doré, jus parfumé à la sarriette,
mini-légumes bio des jardins de Souvré

Fromage de la Sarthe au choix

Petits croustillants au refrain (fromage de vache bio)

Le chèvre crémeux de Béatrice et Eric Cailhau aux fruits secs à notre façon

Dessert au choix

Carrément chocolat

Dessert du pâtissier

L'abricot et le romarin



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 €

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