

## ENTRÉES

|                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Oeuf bio de Loué mollet                                                                                                                 |     |
| Mousseline carotte citronnelle, crumble d'épices       | 10€ |
| Gravlax de truite                                                                                                                       |     |
| Crème de chou-fleur, chou de Bruxelles frit, noisettes du Piémont torréfiées, huile verte                                               | 12€ |
| Terrine de porc, foie gras et pistache                                                                                                  |     |
| Pickles de légumes et moutarde                                                                                                          | 12€ |
| Velouté de butternut                                                                                                                    |     |
| Bleu d'Auvergne, graines de courge et noix torréfiées  | 10€ |

## PLATS

|                                                                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Saint-Jacques snackées                                                                                                                       |     |
| Topinambours rôties, mousseline de butternut, salade de roquette, réduction d'agrumes *                                                      | 28€ |
| Ravioles aux pleurotes et escargots du Maine                                                                                                 |     |
| Crème au Jasnières, crumble au Refrain Sarthois ~ ail ~ persil                                                                               | 24€ |
| Paleron de boeuf braisé                                                                                                                      |     |
| Confit d'échalote, écrasé de pommes de terre à la muscade, chips de panais, Sauce brune au vin rouge                                         | 23€ |
| Risotto de petit épeautre à la crème de champignons                                                                                          |     |
| Poêlée de girolles, huile verte et croustillant parmesan  | 21€ |
| Cabillaud rôti                                                                                                                               |     |
| Fondue de chou au lard, crème de chorizo, condiment carotte et oignon rouge                                                                  | 24€ |

## DESSERTS

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Mi-cuit au chocolat Valrhona                                     |     |
| Anglaise au lait d'amande, crème glacée vanille, amande pralinée | 12€ |
| Crumble à la noix de Pécan                                       |     |
| Pommes sautées, siphon cheesecake, caramel beurre salé           | 11€ |
| Pavlova au crémeux potimarrons                                   |     |
| Suprêmes de clémentine, sorbet citron et fève de Tonka           | 10€ |
| Assiette de fromages régionaux,                                  |     |
| Confiture de la ferme de la Métairie & noix                      | 10€ |

## MENU ENFANT

12 ANS

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| Plat et dessert (à demander au personnel en salle) | 17.00€ |
|----------------------------------------------------|--------|

Les plats notifiés d'un \* sont soumis à un supplément de 3€ pour les soirées étapes.

Plat végétarien 

La liste des allergènes pour chacun des plats est disponible sur demande.

Prix nets en euro et services compris.