

Entrées

Rillettes maison aux porc Sarthois Label rouge <i>Homemade pork spread paté of Sarthe</i>	9.50€
Magret séché aux herbes, crème d'ail, coulis de persil & roquette <i>Dried magret with garlic cream, parsley sauce & arugula salad</i>	10.00€
Œuf mollet sur brioche toastée & sauce meurette <i>Soft-boiled egg on toasted brioche with meurette sauce</i>	9.50€
Haddock aux pommes de terre à l'huile, condiment câpres, échalotes & salicornes <i>Haddock with potatoes in oil with capers, shallots & salicornes</i>	10.00€

Plats

Filet de bœuf Sarthois, pommes de terre Anna persillées & sauce poivre timut <i>Local beef tenderloin, Anna potatoes with parsley & timut pepper sauce</i>	28.00€
Cordon bleu au gorgonzola, mousseline panais, oignons & crème gorgonzola <i>Gorgonzola cordon bleu with parsnip mousseline, onions & gorgonzola cream</i>	22.00€
Mi-cuit de thon rouge au sésame, wok de légumes soja & sauce miso <i>Half cooked red tune with sesame seeds, vegetables cooked in a wok soy & miso</i>	24.00€
Risotto aux Homard bleu d'Europe, bisque & poireaux <i>Blue European lobster risotto with its bisque & leeks</i>	27.00€
Grand velouté butternut, mirepoix de légumes, graines de chia & croûtons à l'ail <i>Great butternut soup, several vegetables, chia seeds & garlic croûtons</i>	22.00€

*Nos plats "fait-maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets en euro et services compris*

Desserts

Mousse au chocolat à l'ancienne et opaline caramel <i>Old time chocolate mousse & caramel praline</i>	9.00€
Tartelette citron mandarine, meringue flambée & billes de citron gélifié <i>Lemon tangerine smal tart with flambeed meringue & small balls of lemon jelly</i>	10.00€
Financier aux marrons, crème de marrons & tuiles chocolat noisette <i>Financier chestnut cake & nutly chocolate thins</i>	10.00€
Assiette de fromages régionaux <i>Regional cheese plate</i>	9.00€