

MENU EN 3 TEMPS

52€

Maquereau et moutarde, pomme de terre
et huile verte

•

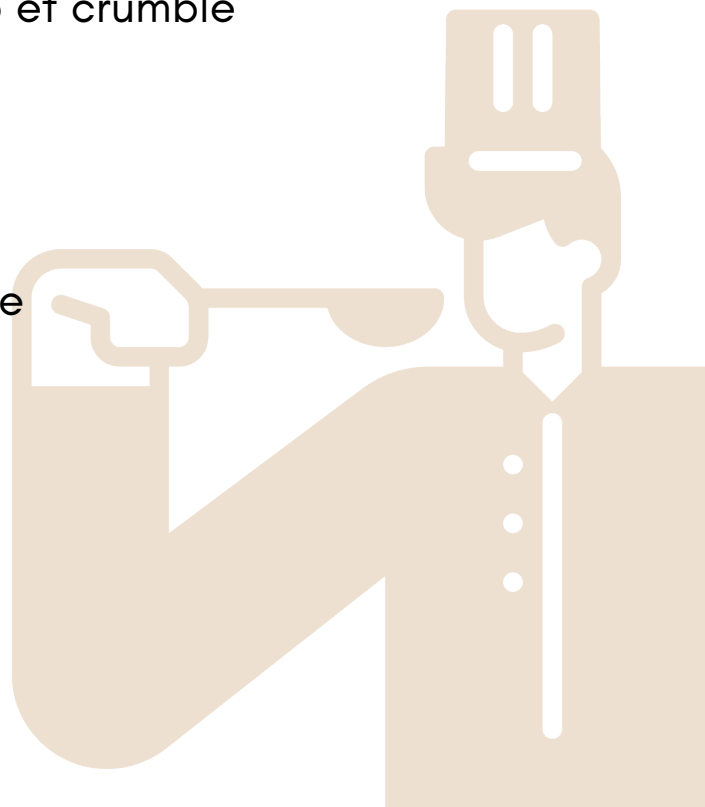
Volaille d'Anjou, carottes rôties, condiment agrumes,
skyr, herbes fraîches et jus de volaille

•

Mousse chocolat tiède, crème glacée vanille de
Madagascar, cacao et crumble

•

Mignardise



MENU EN 4 TEMPS

62€

Oeuf parfait, crémeux pomme de terre, courgettes, petits pois, cantal et herbes fraîches

•

Poisson du moment, fenouil frais, condiment rhubarbe et beurre blanc

•

Volaille d'Anjou, asperges, algues, sauce hollandaise et jus de volaille

•

Fraises et rhubarbe en différentes textures, sarrasin, pollen et miel

•

Mignardise



LES SUPPLÉMENTS

Le FROMAGE CUISINÉ

DÉCOUVREZ LE FROMAGE AUTREMENT

Chèvre frais, pomme, miel et rhum

7€

Le FROMAGE ET SALADE

EN COLLABORATION AVEC LA MAISON DUCRET À ANGERS

Sélection de 3 fromages dénichés par Nicolas Ducret

6€

Sélection de 5 fromages dénichés par Nicolas Ducret

10€

Le PAIN

EN COLLABORATION AVEC LA BOULANGERIE DES CARMES À ANGERS

La Boule des carmes, farine T65. Fermentée à la levure.

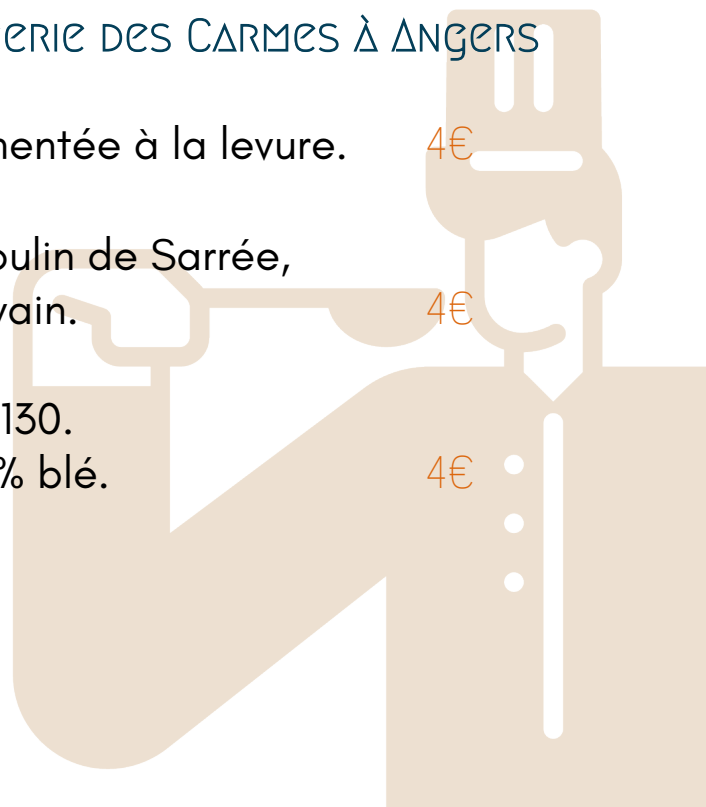
4€

La Boule au Levain, farine bio T80. Moulin de Sarrée,
sur meule de pierre. Fermentée au levain.

4€

La Tourte au Seigle, farine de seigle T130.
Fermentée au levain 90% seigle et 10% blé.

4€



MES FOURNISSEURS

FRUITS ET LÉGUMES

- Julien et Mélanie Pinon, Mazé (49)
- Daniel Brouard, GAEC La Source (49)
- Sylvie et Jean-Paul Hacaire, Les Vergers du Buisson, Chevire Le Rouge (49)
- Eric Crastes, Champs pour 100, Champigné (49)
- Jardins d'Anjou, Saumur (49)

POUSSES ET HERBES FRAICHES

- Julien et Mélanie Pinon, Mazé (49)
- Il était une Graine, Mauges-sur-Loire (49)

VOLAILLES ET ŒUFS

- Yoann et Mélanie Tivaux, Volailles de La Ferme Tivaux, Les Ulmes (49)
- Nathalie et Gilles Seguin, Ferme la Fontaine, Beaupréau-en-Mauges (49)

BOUCHERIE

- JA Gastronomie, Saint-Barthélemy-d'Anjou (49)

POISSONS

- La Poissonnerie du Bocage, Avrillé (49)

FROMAGES

- Nicolas Ducret, La Maison Ducret, Angers (49)

PAINS

- Richard Ruan MOF, Boulangerie des Carmes, Angers (49)

ÉPICERIE

- Lionel et Françoise Charteau, La Maison Charteau, Saint-Molf (44)
- Nishikidori, Ancenis (44)
- Le comptoir des Poivres, Ancenis (44)
- Jérôme Maugin, Les Petits fumés, Feneu (49)
- Serge et Adrienne Desazars Le Baron de la Truffe, Ligré (37)

