

# MENU EN 3 TEMPS

## 52€

Mise en bouche

•

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

•

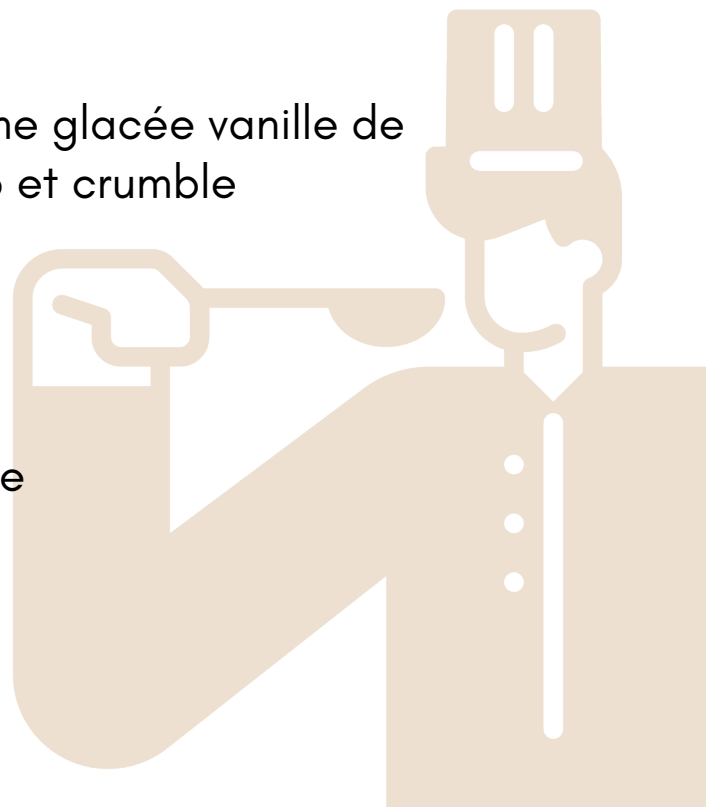
Volaille d'Anjou, céleri rôti, condiment citron, skyr, herbes  
fraîches et jus de volaille

•

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

•

Mignardise



# MENU EN 4 TEMPS

62€

Mise en Bouche

•

Oeuf parfait, crémeux pomme de terre, vieille mimolette, noisettes et herbes fraîches

•

Saint Jacques, betteraves rôties, crémeux et granola avoine et huile verte

•

Volaille d'Anjou, poireaux, algues, sauce hollandaises et jus de volaille

•

Poires en différentes textures, sarrasin et miel

•

Mignardise



# LES SUPPLÉMENTS

## Le FROMAGE CUISINÉ

DÉCOUVREZ LE FROMAGE AUTREMENT

Bleu d'Anjou, pomme, miel et rhum 7€

## Le FROMAGE

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€

