



LA CARTE DE
Jean-Marie

Les entrées



Langoustines rôties, beurre aux agrumes, fenouil fondant aux épices	26.00 €
Foie gras poêlé, compote de rhubarbe au jus de mûre	18.00 €
Fricassée d'escargots de Cornille Les Caves aux oreilles de cochon	18.00 €
Tartare de Thon aux Avocats, Sésames au Wasaby	18.00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24.00 €



Les plats



Le Poisson du marché	22.00 €
Le Retour de pêche	28.00 €
Côte de Cochon Duroc à l'Ail confite et Chorizo, Coulis de Piment doux	22.00 €
Cuisse de canard de La Ferme de La Barrière confite	22.00 €
Filet de Bœuf à l'Angevaine, Légumes du Moment	28.00 €
Rognon de veau à la graine de moutarde	22.00 €
Filet de caille et foie gras chaud, jus de mangue	26.00 €



Les fromages & desserts



Chariot de fromage Affinés	10.00 €
Le Mayennais, pomme rôtie, caramel framboise et glace vanille	10.00 €
Crème brûlée à la cardamome verte	10.00 €
Assiette de Fruits et Sorbet Maison, Coulis de Fruits Rouges	10.00 €
Soufflés de glace aux figues, chocolat et armagnac	10.00 €
Nougat glacée, coulis de fruit rouge	10.00 €



Menu enfant

15.40 €

*Taxe et service compris – Boisson non comprise
Viande d'origine française et UE
Vous êtes allergique à certains produits ? N'hésitez pas à nous prévenir.*