

Notre carte

LES ENTREES

Starters

Terrine de foie gras de canard préparé par nous, gelée au Layon <i>Terrine of foie gras prepared by our Chef in a sweet white vine Jelly</i>	23 €
L'incontournable chausson de homard aux petits légumes <i>Slipper of lobster (tailmeat) with small vegetables</i>	23.50 €
Velouté de potimarron, st Jacques d'Erquy et fricassée de champignons <i>Pumpkin soup and fricassée of mushrooms, and scalopp</i>	23 €
Salade de st Jacques, poireaux vinaigrette, coulis de mangues <i>Scalop salad, leek and mango sauce</i>	23 €

LES POISSONS

Fish

Blanquette de homard bleu parfumé au Layon, petits légumes <i>Blue lobster stew flavoured with sweet white vine and small vegetables</i>	25.50 €
Bar de ligne à La plancha, légumes de saison, jus de carapaces <i>Line caught wild bass with seasonal vegetables and a shellfish juce</i>	23.50 €
St Jacques d'Erquy rôties, jus de pommes réduit, purée de topinambour <i>Roasted scallops with puree of Jerusalem artichoke and an apple juce reduction</i>	23.50 €
Médaille de lotte au lait de coco, gingembre et citron vert <i>Monkfish medallion with coconut milk and ginger</i>	23.50 €

LES VIANDES

Meats

Célèbre Côte De Bœuf « Label bœuf Fermier Du Maine » Pour 2 ou 3 pers. Sauce Bourgueil <i>Famous rib of beef " »labelled as superior du Maine" with a red vine, Bourgueil sauce</i>	29.50 €/Pers
Pigeon cuit au sautoir, foie gras chaud, réduction au Pommeau du Maine <i>Pigeon breast cooked with the hot foie gras, and a Pommeau of Maine cider reduction</i>	23.50 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym <i>Rack of lamb in a pastry crust and a thyme jus</i>	23.50 €

Plateau de fromages frais ou affinés <i>Cheese board with fresh or refined cheeses</i>	9 €
---	-----

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS
To order at the beginning of meal

LES GOURMANDISES

Treats

Ananas pinacolada <i>Pineapple pinacolada</i>	9 €
Moëlleux au chocolat, crème vanille bourbon <i>Chocolat cake, vanilla cream</i>	9 €
Vacherin révisité aux fruits de saison <i>Meringue and ice cream of season fruit</i>	9 €
Le chou, crèmeux Dulcey, glace caramel, sauce chocolat <i>Cream bun, Dulcey chocolat, caramel ice cream, chocolat sauce</i>	9 €

NOS MENUS SEMAINE

MENU-GOURMAND

33 € (plat, fromage ou dessert) 20 mn d'attente

48 € (entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)

60 € (entrée, poisson et viande, fromage et dessert)

Marbré de lapereau parfumé au basilic, compote d'oignons

St Jacques d'Erquy rôties aux aromates, sauce baroque

Terrine de foie gras de canard et sa gelée au Layon



Dos de Sandre au jus de tomates épicées, petits légumes

Lotte rôtie au lait de coco, gingembre et citron vert

Filet de bar cuit à la plancha, crème de panais, sauce crustacés



Magret de canard à la façon « Erve Vegre »

Suprême de volaille au foie gras et au thym

Carré d'agneau à la crème d'ail



Plateau de fromages affinés



Moelleux au chocolat Valrhona et sa crème vanille bourbon

Panacotta vanille caramel

Macaron à l'exotique

* Sur demande, nous pouvons élaborer des menus : végétariens, diététiques, hypoallergéniques ou hypocaloriques

17 € **Menu express** au déjeuner

Plat + dessert + verre de vin

25 € **Menu Du Marché et du terroir**

Entrée, plat, dessert

Terrine du Chef aux foies de volaille

Brandade de haddock et sa salade

Notre entrée du jour



Filet de Cabillaud aux aromates

Mignon de Porc au miel et aux agrumes

Notre Plat du jour



Plateau de fromages affinés

Ou

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Belle Ile Flottante

Notre Dessert du jour

29.50 € **MENU PAYS DE LOIRE**

Entrée, plat, fromage **ou** dessert

Supplément plateau de fromages : 5.50 €

Gâteau de brochet à l'avocat

Crème d'asperges et son foie gras chaud

Salade d'écrevisses et saumon fumé



Truite de Parné/roc au beurre blanc

Pièce du boucher »Label boeuf Fermier du

Maine »

Belle volaille de Loué sauce *Vallée d'Auge*



Plateau de fromages affinés



Poire pochée romarin, pain de Gênes

pistache, glace caramel

Parfait à la Fine du Maine et sa compotine

Baba et sa crème légère

MENU « DE NOS REGIONS »

MENU A 31 € (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

MENU A 36 € (1 entrée, 1 plat, fromage et dessert)

Amuse bouche



Salade d'écrevisses et saumon fumé à la crème d'aneth
Gâteau de brochet à l'avocat et son coulis de tomates
Crème d'asperges et son escalope de foie gras chaud



Filet de truite de Parné/Roc, fondue de poireaux, au beurre blanc
Pièce du boucher « Label Bœuf Fermier du Maine » sauce Robert
Belle volaille de « Loué » sauce vallée d'Auge



Plateau de fromages affinés



Parfait glacé au Calvados sur sa compotine
Poire vanille- romarin, pain de Gênes pistache
Baba à la Fine du Maine, crème légère

MENU GOURMAND

MENU A 34 € (1 PLAT ET 1 DESSERT)

MENU A 48 € (1 ENTREE, 1 POISSON OU 1 VIANDE, FROMAGES ET DESSERT)

MENU A 60 € (1 ENTREE, 1 POISSON ET 1 VIANDE, FROMAGES ET DESSERT)

Macaron mayennais et son escalope de foie gras chaud
Chausson de homard Bleu et son jus réduit (suppl. 8.50 €)
Coffret d'asperges, brisures de truite, sauce mousseline
Marbré de lapereau au basilic et sa compote d'oignons
Terrine de foie gras de canard préparé par Nous et sa gelée au Layon (suppl.7.50 €)

Lotte rôtie au lait de coco, gingembre et citron vert
Dos de brochet au coulis d'écrevisses
bar cuit à la plancha, jus de crustacés et ses légumes croquants
Filet de daurade au coulis de poivron doux
Blanquette de homard bleu parfumé au Layon, petits légumes (suppl. 8.50 €)

Côte de bœuf (pour 2 ou 3 Pers.) ou entrecôte « *Label Bœuf Fermier du Maine* »,
Sauce Bourgueil
Suprême de volaille au foie gras
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes et sa crème d'ail
Poitrine de canard au caramel de bière et compotée de fruits exotiques
Tranches de Rognons de Veau cuit dans sa graisse, sauce Porto

Plateau de fromages affinés

A commander en début de repas

Panacotta vanille - noisettes - caramel
Chou gourmand au chocolat Dulcey
Nougat glacé au miel et son coulis de fruits rouges
Fraisier du Val de Loire aux noisettes
Macaron au chocolat et fruits exotiques