



pause **Déjeuner** *semaine du 8 au 12 Avril*

CE MENU EST SERVI **UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI**, HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

24,00 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

29,00 €

ENTRÉE SEUL : 8.70€ / PLAT SEUL : 16.70€ / DESSERT SEUL : 7.70€

Entrées

POIREAUX VINAIGRETTE

OEUF PARFAIT

OU

SALADE THAÏ

CROQUANT QUINOA, CACAHUETES

Plats

TAGLIATA DE BOEUF

ROQUETTE, PARMESAN, TOMATES CERISES, POMMES DE TERRE GRENAILLES

OU

DAURADE GRISE

MOUSSELINE BROCOLIS, TARTARE DE COURGETTES AU YUZU
JUS DE VIANDE

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT STRACCIATELLA AU BOL

OU

TARTE AUX FRAISES & AVOCAT

à la Carte

par Jérôme Rocquin

Nos Entrées

✓ Butternut en deux textures, espuma de chèvre, pignons de pin torréfiés	9,50 €
Escargot du Maine poêlés, velouté Dubarry, lentilles & chips de lard colonnata	11,50 €
Terrine de gibier de l'Arche à la pistache, confiture potiron/abricot, pickles, graines de courges croustillantes	11,50 €
Ballotine de foie gras, orange sanguine/kumquat, confiture de cerises aux épices	13,00 €

Nos Plats

✓ Wok de légumes oubliés façon Thaiï	16,50 €
Burger'n'roll, confit de canard, sucrose, cerneaux de noix, fromage sarthois, frites "maison"	19,50 €
Cabillaud en croûte d'amandes, purée de panais, gastrique cacao/orange	21,00 €
Souris d'agneau, mousseline de carottes, pommes de terre rôties au lard	24,50 €
St jacques en trilogie, inspiration du chef	26,50 €

Nos desserts et fromages

Tarte au citron meringuée déstructurée, cœur coulant kalamansi	9,50 €
Assiette de fromages, confiture, herbes folles.. le tout sarthois	10,50 €
Entremet Gianduja, glace barre chocolat/caramel/cacahuètes	11,50 €
Le Gourmand de l'Epau ...Café, Décaféiné ou Thé gourmand	12,00 €