

## NOS ENTRÉES

### ESCARGOTS EN PERSILLADE

Escargots du Maine en persillade, sur brioche toastée

### RILLETES DE COCHON

Rillettes du Mans bio, pain de campagne et relish de cornichons

### POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux de Sarthe vinaigrette, croutons au beurre et crumble de noisettes

### VELOUTÉ DUBARRY

Velouté de choux fleur et pickles colorés

### ŒUFS MAYO

Œuf de Loué Bio mayonnaise

### GRAVLAX DE SAUMON

Gravlax de Saumon, fromage blanc bio acidulé, échalotes frites, fenouil et green goddess

## LES PLATS

*bien copieux!*

### SAUCISSE PURÉE

Saucisse du Bazochon, purée au beurre, jus de viande mijoté

### PÊCHE DU MOMENT

Poisson du moment

### PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE

Bœufs, frites maison, sauce béarnaise ou gorgonzola

### GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETES

Coquillettes de Sarthe, jambon, comté affiné, et crème à la truffe

### NOISETTE DE VEAU

Noisette de Veau, shitaké, panais rôtis, butternut, vitelottes et jus corsé à la fève de tonka

### LE VÉGÉ

Risotto de coquille, butternut, shitaké, noisettes, comté, pickles de choux fleur et huile de truffes

## On n'oublie pas LES PETITS *chef*

### STEAK HACHÉE MAISON COSME

Frites maison ou légumes de saison

ou

### CROQUE-MONSIEUR

Frites maison ou légumes de saison

ou

### POISSON DU MOMENT

Frites maison ou légumes de saison

+

### DESSERT

Deux boules de glace ou Riz Olé

## LES DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de fromages, accompagné de confiture de La Ferme de la Métairie

### MI-CUIT CHOCOLAT DE LA BPB

Mi-cuit chocolat lait, crème anglaise maison

### CHEESE-CAKE BASQUE

Cheese-cake Basque, confiture de cerises noires et crumble de montecados

### RIZ OLÉ

Riz au lait bio de Sarthe, dulcey de leche, florentin aux amandes

### TARTELETTE DU MOMENT

Citron meringué, guimauve et gel kalamansi

### LA POMME DU CHEF

Pommes de Sarthe rôties, caramel beurre salé, sablé aux romarins

# MANGER

FRAIS & LOCAL  
*cest la vie!*