

LE GRENIER À SEL

Après un parcours façonné au sein de belles maisons, dans de magnifiques régions, des bords de Loire aux mers de vignes de Saint-Émilion, il était temps pour nous de revenir chez nous. Les années passées aux côtés de grands chefs nous ont permis de forger notre vision de la gastronomie et de l'hospitalité. Aujourd'hui, nous avons à cœur de partager avec vous cette vision, dans un lieu qui respire l'âme de la gastronomie sarthoise.

Charles & Margot



NOS PRODUCTEURS

Viandes & volailles

Les Poulardes de Culoiseau, 61 Moutiers-au-Perche

Les Pigeons de Pornic, 44 Pornic

La Maison Burgaud, 85 Challans

Poissons & crustacés

Cap Marée, 44 Couéron

La Marée pour Tous, 35 Vézin-le-Coquet

Légumes & aromatiques

Le Petit Potager, 72 Le Mans

La Ferme de la Mandinière, 72 Bonnétable

Fromages & crèmerie

Fromage et ses Amis, 72 Le Mans

Fromagerie Rossignol, 72 Duneau

Pain

Aux Saveurs des Pains, 72 Le Mans

Miel

Les Douceurs du Rucher, 72 Saint Jamme-sur-Sarthe

Fleurs

L'Atelier Armelle Alleton, 72 Le Mans

Toutes nos viandes sont issues d'élevages français



La promenade

Déjeuner uniquement
[du mardi au vendredi, hors jours fériés]
45 euros

Artichaut cuit en barigoule

lard fumé, chips d'artichaut, jus d'extraction, crème aigrette

Lieu jaune de nos côtes

fenouil confit, jus anisé, graines de fenouil

Figue rôtie au vin rouge

poivre rouge de Kampot, sorbet yaourt, huile de feuilles de figuiers

*Pensé comme un moment de partage et de convivialité, le même menu est servi à
l'ensemble des convives de la table.*

*Nous vous remercions de nous faire part de toute allergie ou intolérance
alimentaire*

Prix nets en euros et services compris



Le Verger

Menu en 3 services

65 euros

Truite d'eau douce

melba croustillante, fumet au vin blanc de Loire,
oeuf de truite

Lotte rôtie, sauce au beurre de Champigny

épinard, poudre de Genièvre, moelle de boeuf

Chocolat 70% en feuille à feuille

sobacha, fleur de sel, sorbet cacao

*Pensé comme un moment de partage et de convivialité, le même menu est servi à
l'ensemble des convives de la table.*

*Nous vous remercions de nous faire part de toute allergie ou intolérance
alimentaire*

Prix nets en euros et services compris



L'orée de la forêt

Menu en 4 services

80 euros

Pithiviers de volaille

choux, champignons, sabayon citronné

Truite d'eau douce

melba croustillante, fumet au vin blanc de Loire,
oeuf de truite

Canard à la Mancelle

choux farcis, toasts d'abats, jus de canard

ou

Ris de Veau rôti au beurre meunière

jus de veau réduit à la sauge, purée de pomme de terre à la
muscade

[supplément 10 euros]

Soufflé à la Mirabelle

mirabelles rôties, sorbet mirabelle

*Pensé comme un moment de partage et de convivialité, le même menu est servi à
l'ensemble des convives de la table.*

Nous vous remercions de nous faire part de toute allergie ou intolérance alimentaire

Prix nets en euros et services compris



À la carte

Les Entrées

Pithiviers de Volaille

choux, champignons, sabayon citronné

32

Truite d'eau douce

melba croustillante, fumet au vin blanc de Loire, oeuf de truite

25

Les Plats

Lotte rôtie, sauce au beurre de Champigny

épinards, poudre de genièvre, moelle de bœuf

34

Ris de Veau rôti au beurre meunière

jus de veau réduit à la sauge, purée de pomme de terre à la muscade

45

Fromages

Fromages d'ici et d'ailleurs

16

Les Desserts

Soufflé à la Mirabelle

mirabelles rôties, sorbet mirabelle

18

Chocolat 70% en feuille à feuille

sobacha, fleur de sel, sorbet cacao

18

*Nous vous remercions de nous faire part de toute allergie ou intolérance alimentaire
Prix nets en euros et services compris*