

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

VV Distribution, 72 Le Mans

Maison Guellier et fils, 28 Gellainville

Poissons & crustacés

Cap Marée, 44 Couéron

La Marée pour Tous, 35 Vézin-le-Coquet

Légumes & aromatiques

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

Céleri cuit au naturel

chips de céleri, extraction de céleri caramélisé

Lieu jaune de nos côtes

fenouil, jus anisé, graines de fenouil

Poire pochée au sirop de verveine

sorbet poire, crème crue, vinaigre de verveine

*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

Canard à la Mancelle

chou farci, toast d'abats, jus de canard

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

Truite d'eau douce

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

Pithiviers de plume de chasse

choux, champignons, sabayon persil

Noix de Saint-Jacques des côtes Normandes

cresson de fontaine, combava, double sauce

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 Noisette

noisettes torréfiées, praliné, crème glacée à la vanille

*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 plume de chasse

choux, champignons, sabayon persil

32

Truite d'eau douce

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

25

Les Plats

Noix de Saint-Jacques des côtes Normandes

cresson de fontaine, combava, double sauce

36

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 noisette

noisettes torréfiées, praliné, crème glacée à la vanille

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*