

VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE ! *insouciant*

COMMANDES POUR NOËL JUSQU'AU 22/12
COMMANDES POUR LE NOUVEL AN JUSQU'AU 29/12



6 rue de la mission
72000 Le Mans

02 43 40 00 58

restaurant-linsouciant@orange.fr

LE CHEF VOUS PROPOSE SES CRÉATIONS, A SAVOURER CHEZ SOIS :

Pour l'apéritif un plateau de mises en bouche : 5 pièces par personne : 12 €

- Maki de daurade aux écorces de yuzu
- Gambas à l'agastache - crémeux de patate douce
- Churros au chorizo ibérique - paprika fumé
- Croque de cochon sarthois à l'ail noir & miso
- Gougère à la tomme Sarthoise & truffe noire

- Saumon fumé par nos soins à la coupe : 65 € le kg
- Ballotine de foie gras du sud-ouest français au Jasnières :
 - 250 g : 45 € / 500 g : 80 € / 1 kg : 140 €
- Ballotine de foie gras du sud-ouest français à la truffe noire :
 - 250 g : 55 € / 500 g : 90 € / 1 kg : 160 €
- Pain d'épices maison : 8 €

- Bûche 6/8 personnes : 32 €

Biscuit moelleux aux amandes, mousse Opalys à la vanille de Madagascar, confit d'ananas & passion au thym, croustillant praliné aux épices de noël

Menu enfant : 15 €

- Nem croustillant de saumon fumé, chantilly au fromage frais
- Parmentier à la patate douce - canard confit au sésame
- Bûche kinder®, caramel au beurre salé



Mises en bouches

55€

Carpaccio de Saint-Jacques

Marinées à la coriandre, médaillon de homard,
panna de chou-fleur au tandoori, huile au combawa
ou

Dôme de foie gras & magret fumé

Cœur d'agrumes au poivre de kampot,
pain d'épices croustillant, réduction de Porto

Lotte en papillote

Chou vert farci au lard, risotto de céleri rave au shiso,
jus safrané

ou

Bœuf Wellington

Purée de pommes de terre à la truffe noire, pleurotes, jus truffé

Sapin chocolat

Ganache chocolat Manjari 64% infusée au laurier, caramel à la fleur de sel,
pointe de piment d'Espelette.

ou

La courge

Courge confite à la vanille, praliné pistache, marmelade de mangue

Douceurs finales

- **BOULE DE PAIN AUX CÉRÉALES**, FAÇONNÉ ET CUITE SUR PLACE

insouciant