

# Menu Du Marché à 22.00€:

*Buffet d'hors d'œuvres*

---

*Dos de colin rôti aux tomates confites*

*Sauce Espagnole à la graine de fenouil*

*Ou*

*Emincé de pavé d'ail grillé à la fleur de sel de Guérande*

*Confit d'échalotes au beurre persillé*

---

*Assiette de fromages sur son lit de salade verte*

---

*Crèmeux chocolat noir, Sorbet banane du Costa Rica*

*Ou*

*Brunoise de fruits frais de saison, Sorbet Mirabelle*

**Menu Bambino à 10.00€ (entrée, plat, dessert) :**

**Menu Bambino à 7.00€ (plat, dessert) :**

*Buffet d'hors d'œuvres*

---

*Filet de colin grillé sur sa peau, beurre blanc, Pommes de terre vapeur*

*Ou*

*Steack haché, frites*

---

*Glace smarties ou Crèmeux chocolat* Prix net boisson non comprise.

*Menu gourmet à 27.00€:  
Menu accord mets et vins à 37.00€*

*Amuses Bouche*

---

*Tatin de légumes du soleil, escalope de bonites aux pavots et sésames*

*Mesclun à la sauce vierge*

*Ou*

*Assiette Italienne*

*Melon et jambon de Bayonne, tomate mozzarella di-Bufala, salade involtini et Parmesan*

---

*Pavé de lieu jaune Breton rôti au beurre de poivron et chorizo,*

*Beurre de cuisson*

*Ou*

*Emincé de magret de canard rôti au miel et balsamique,*

*Gastrique au jus de viande*

---

*Assiette de fromages sur son lit de salade verte*

---

*Le fruit rouge en Melba*

*La fraise, la framboise, la myrtille*

*Ou*

*Tatin d'abricots caramélisés servi tiède*

*Sorbet abricot du Languedoc Roussillon*

# Menu Prestige à 30.50€:

Menu accord mets et vins à 39.50€

*Amuses Bouche*

---

*Noix de St Jacques juste saisies*

*Paccheri à la tapenade d'artichauts, brunoise de courgettes et caviar de tomates*

*Ou*

*Foie gras mi-cuit à la mangue et ananas*

*Pain ciabatta toasté, confiture pomme kiwi et framboise basilic*

---

*Filet de rouget Barbet grillé aux piments d'Espelette*

*Crème d'épices douces et émulsion de basilic*

*Ou*

*Assiette du Boucher :*

*Aloyau de Bœuf, magret de canard, côtelette d'agneau*

---

*Assiette de fromages sur son lit de salade verte*

---

*Gratin de fraises au blanc de blanc*

*Sorbet au Champagne*

*Ou*

*Pour les Gourmands*

*Crèmeux chocolat banane, gratin de Fraise, Brunoise de fruits frais sorbet Mirabelle*

*Prix net boisson non comprise.*

# Menu Terroir à 36.00€:

Menu accord mets et vins à 46.00€

*Amuses Bouche*

---

*Entre terre et mer*

*Foie gras mi-cuit à la Mangue,  
St jacques sur son Paccheri caviar de tomates*

*Petite salade Italienne*

*Ou*

*Entre vent et Marée*

*Carpaccio de st jacques à la tapenade d'artichauts*

*Tartare de Saumon au pesto, ratatouille minute*

*Tatin de bonites tièdes, sauce vierge*

---

*Trou Normand*

---

*Filet de Dorade royale rôti au beurre de Vanille Bourbon*

*Ou*

*Carré d'agneau rôti au Romarin et ail en chemise (servi en côtelette)*

---

*Tartine de curée Nantais au miel, confiture pomme kiwi*

---

*Déclinaison du fruit rouge :*

*La framboise en croustillant citronnée*

*Gratin de fraises au Blanc de blanc, sorbet Champagne*

*La myrtille façon Melba*

*Prix net boisson non comprise.*

# La Carte :

## Nos Entrées :

-Buffet d'hors d'œuvres... 10€

-Tatin de légumes du soleil, escalope de bonite aux pavots et sésames... 11€

Mesclun à la sauce vierge

-Assiette Italienne... 12€

Melon et jambon de Bayonne, tomate mozzarella di-Bufala, salade involtini et Parmesan

-Noix de St Jacques juste saisies... 15€

Paccheri à la tapenade d'artichauts, brunoise de courgettes et caviar de tomates

-Foie gras mi-cuit à la mangue et ananas... 15€

Pain ciabatta toasté, confiture pomme kiwi et framboise basilic

-Entre terre et mer... 16€

Foie gras mi-cuit à la Mangue, St jacques sur son Paccheri caviar de tomates

Petite salade Italienne

-Entre vent et Marée... 16€

Carpaccio de st jacques à la tapenade d'artichauts, Tatin de bonites tièdes, sauce vierge

Tartare de Saumon au pesto, ratatouille minute

## Nos Poissons :

-Dos de colin rôti aux tomates confites... 13€

Sauce Espagnole à la graine de fenouil

-Pavé de lieu jaune Breton rôti au beurre de poivron et chorizo... 14€

Beurre de cuisson

-Filet de rouget Barbet grillé aux piments d'Espelette... 15€

Crème d'épices douces et émulsion de basilic

-Filet de Dorade royale rôti au beurre de Vanille Bourbon... 16€

Prix net boisson non comprise.

## Nos Viandes :

-Emincé de pavé d'ailou grillé à la fleur de sel de Guérande... 14€

Confit d'échalotes au beurre persillé

-Emincé de magret de canard rôti au miel et balsamique... 15€

Gastrique au jus de viande

-Assiette du Boucher... 16€

Aloyau de Bœuf, magret de canard, côtelette d'agneau

-Carré d'agneau rôti au Romarin et ail en chemise... 17€

(servi en côtelette)

## Nos fromages :

-Assiette de fromages sur son lit de salade verte... 4€

-Tartine de curée Nantais au miel, confiture pomme kiwi... 4.50€

## Nos desserts :

-Crèmeux chocolat noir, Sorbet banane du Costa Rica... 7€

-Brunoise de fruits frais de saison, Sorbet Mirabelle... 7€

-Le fruit rouge en Melba... 8€

La fraise, la framboise, la myrtille

-Tatin d'abricots caramélisés servi tiède... 8€

Sorbet abricot du Languedoc Roussillon

-Gratin de fraises au blanc de blanc Sorbet au Champagne... 8€

-Pour les Gourmands... 8€

Crèmeux chocolat banane, gratin de Fraises, Brunoise de fruits frais sorbet Mirabelle

-Déclinaison du fruit rouge... 9€

La framboise en croustillant citronnée

Gratin de fraises au Blanc de blanc, sorbet Champagne

La myrtille façon Melba

Prix net boisson non comprise.