

Carte des Entrées :

Buffet Gourmand... 12€

Crumble de chèvre chaud à la chapelure de noix,

Mâche Nantaise et chips de lard... 9€

Escalope de truite Saumonée sur son blinis de pomme de terre et céleri

Crème citron... 10€

Gratiné de St jacques et Langoustines façon Bretonne

Croquant légumes d'Antan... 11€

Foie gras mi cuit au vin jaune, compotée Poire cumin

Petit pain fusette tiédi... 12€

Terre et Mer... 13€

Foie gras mi-cuit, Gratiné st jacques à la Bretonne, Petite salade de chèvre

Déclinaison autour de la St Jacques... 13€

Gratinées à la bretonne, En Persillade, Snackées sur sa salade

Carte des Poissons :

Dos de lieu noir poché, crème de Muscadet et étuvé de Poireaux... 12€

Filet de Dorade grillé sur sa peau, Beurre d'agrumes

Chips croquantes... 13€

Pavé de filet de Sandre poché au muscadet,

Beurre Blanc à la nantaise... 14€

Carte des Viandes :

Pavé d'ailoyau de bœuf origine Irlande grillé confit d'échalotes... 12€

Aiguillettes de canard rôties aux poivres vert... 13€

Emincé de magret de canard français rôti au miel et vinaigre balsamique
Jus de cuisson monté au beurre... 14€

Emincé de pavé de cerf rôti à la griotte et vieux Porto... 15€

Château de filet de Bœuf origine France grillé, crème de morilles... 16€

Nos fromages :

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

Curé Nantais chaud sur son toast aux céréales, mâche nantaise... 4.50€

Carte des desserts :

Palet Sablé breton crémeux caramel au beurre salé, Glace caramel... 7€

Mi-cuit chocolat noir, glace vanille Bourbon... 7€

Crèmeux Orange Grand Marnier sur son biscuit chocolat

Sorbet Mandarine... 7€

Tarte fine aux poires confidences flambé, crème de noisette

Sorbet poire... 7€

Carte blanche du pâtissier : assortiment de desserts... 8€

Soufflé chaud au Cointreau Sorbet Mandarine... 8€

Prix net boisson non comprise.