

Faites votre choix dans l'ensemble de notre carte

Menu Plaisiologis

Mise en Bouche / Entrée / 1 Plat / Dessert 31.00 €

Menu Gourmandise

Mise en Bouche / Entrée / 2 Plats / Trou Normand / Dessert 41.00 €

MENU ENFANT

Assiette de charcuterie

Ou

Truite fumé

Steak haché légumes du moment

Ou

Filet de poisson légumes

Glace

Ou

Dessert du moment

Entrée / Plat / Dessert

11.00 €

.....

* « Supplément Menu »



Viande Bovine Française Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,

Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.

LA CARTE

Les Entrées

Quenelle de poissons blanc et céleri, béchamel au safran	12.50 €
Crumble de pain d'épices, confit de blettes et oignons rouge, dés de foie gras	13.50 €
Poire pochée, farcie au curé Nantais en robe de poitrine	13.50 €
Superposition de génoise salée, mousse d'avocat et radis aux noix, truite fumée	13.00 €

Les Poissons

Filet de mostelle et sa compote d'andouille de Guémené, sauce mangue, Tourte de pomme de terre	14.50 €
St Jacques poêlées, sauce oseille et coriandre, embeurré d'endives et fenouil * « SUPPL. 3.50€ »	18.00 €

* « Supplément Menu »



Viande Bovine Française Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,

Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.

LA CARTE

Les Viandes

Paupiette de veau, sauce champêtre et chorizo
Ecrasé de panais et estragon 16.50 €

Blanquette d'agneau, mariné à l'ail et citron 14.50 €

Desserts

Royal aux chocolat, crème anglaise 9.50 €

Pain perdu caramélisé, glace du moment 7.50 €

Tarte fine aux pommes et son sorbet 8.50 €
(commande a prendre au début du service 25 minutes d'attente)

Panna cotta aux fruits exotiques, croquant aux amandes 8.50 €

* « Supplément Menu »



Viande Bovine Française Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,
Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.