

# La Carte

## LES ENTRÉES

<b>Buffet de Hors-d'œuvres</b> Buffet of Starters	12,50
<b>Foie Gras de Canard mi-cuit aux Fruits rouges</b> Local Foie Gras with red Fruits	13,50
<b>Cromesquis de Boudin Noir au Piment d'Espelette &amp; Gambas rôties</b> Crisp Black Pudding with Espelette Pepper & roasted Prawns	12,50
<b>Salade de Tomates crues &amp; cuites, écume à l'huile d'Olive vierge</b> Salad of raw & cooked Tomatoes, foam with virgin Olive oil	12,50
<b>Escargots bios rôtis &amp; spoon d'Ail nouveau</b> Organic Snails & emulsion of Garlic	14,50
<b>Crème de Homard rafraîchie, Rémolade de Tourteau, Céleri-rave &amp; Granny</b> Cold cream of Lobster, Crab, Celeriac remoulade & Granny apple	14,50

## LES SALADES

<b>Salade Caesar au Poulet &amp; Tomates confites</b> Caesar salad with Chicken & sun-dried Tomatoes	14,50
<b>Salade Mélusine (Magret fumé, Gésiers Confits, Foie Gras, Mesclun)</b> Mélusine Salad (Smoked Duck, Gizzard, Foie Gras, Mixed Salads)	15,50

## LES POISSONS

<b>Sole Meunière &amp; Pommes vapeur</b> Meunière-style Sole & steamed Potatoes	23,50
<b>Curry de Lotte aux petits Légumes</b> Monkfish Curry with small Vegetables	18,50
<b>Fricassée de Chipiron à l'Ail &amp; Gésiers de Canard confits</b> Squid cooked with Garlic & Duck Gizzards	16,50

## LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

<b>Curry vert de petits Légumes</b> Green curry of Vegetables	14,50
--	-------

## LES VIANDES

<b>Entrecôte de Bœuf Charolais, sauce Béarnaise &amp; Pommes Pont Neuf</b> Beef Entrecote, Béarnaise sauce & big French Fries	23,50
<b>Hamburger de Taureau au Curé Nantais sur Pain Bâgel à l'Oignon</b> Bull burger with local cheese matured with Muscadet, made with Onion Bread Bâgel	17,50
<b>Poitrine de Porc Vendéenne rôtie, jus d'épices, Chou-fleur, artichaut barigoule &amp; Croustillant de blé noir</b> Roasted Pork belly, spices juice, cauliflower, Artichoke & Crunchy of buckwheat	18,50
<b>Cuisse de Volaille fumée &amp; tartine de Légumes d'été</b> Smoked Poultry & summer Vegetables on bread	16,50
<b>Plateau de Fromages</b> Cheese Platter	8,00
<b>Buffet de Desserts</b> Buffet of Desserts	8,50
<b>Café ou Thé Gourmand</b> Gourmand Coffee or Tea	9,00
<b>Pavlova à l'abricot rôti &amp; crème de Romarin</b> Pavlova with roasted apricot & Rosemary cream	8,50
<b>Infiniment Chocolat &amp; Fève de Tonka</b> Chocolate & Tonka Bean entremet	8,50
<b>Brioche façon Pain perdu, Glace Caramel &amp; Crème à la liqueur de Caramel Vriгнаud</b> Brioche way Pain perdu, Caramel ice cream & Cream made with a local Caramel liquor	8,50
<b>Mille-feuilles de Fraises en trois textures</b> Strawberries Mille-feuilles	8,50