

LE MENU DÉCOUVERTE



MENU ENTRÉE / PLAT / DESSERT
À 42€

NOS ENTRÉES

Rouget petit bateau, marinade d'algues, minestrone de légumes, sorbet huile d'olive
Nacré de St Jacques perlées, caviar de lentilles
Consommé tiède de volaille, tortellini d'herbes, pleurote Eryngii
Tatin de tomates confites au vinaigre de vin doux, crème onctueuse au pistil safrané.

NOS PLATS

Chateaubriand aux girolles, beurre noisette, gratin nacré sur la tranche.
Bourride de joues de lotte à l'Aigo-Sau et ses légumes safranés
Selle d'agneau en croûte de noisette, tatin de betterave
Ballotine de sole, mousseline d'écrevisse, beurre blanc
Râble de lapin aux olives et crépinette, carottes des sables
La pêche du jour et son traditionnel beurre Nantais avec son risotto fregola sarda

FROMAGES

L'Ercheu des fromages affinés de chez Beillevaire

Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, servis avec un mesclun de salade et confiture de cerises noires sur demande + 8€

NOS DESSERTS

Au choix dans notre carte des desserts