mes Sélections du Terroir

Mesclun de langoustines, mangue, copeaux de foie gras

Ou

Ravioles de gambas Nantaises (Lisaqua), bouillon Thaï

******

Filet de sandre de Loire (France), cuit à l'unilatéral au beurre blanc

Ou

Veau fermier (Ségala de l'Aveyron), aligot de patates douces

Ou

Beuchelle Tourangelle (rognons et ris de veau, champignons, crème)

******

Spécialité maison soufflé au Royal Combier (commande début de repas)

(2 pers supplément 4,50€ pers)

Ou

Gâteau Nantais, poire rôtie, sa glace caramel beurre salé

Ou

Crémet d'Anjou, coulis de fruits rouges

Prix 45€ TTC