

MENU DU MARCHÉ

FORMULE 2 PLATS

32€

Entrée + Plat / Plat + Dessert

FORMULE 3 PLATS

37€

Entrée + Plat + Dessert

Chaque jour, demandez les suggestions concoctées par notre Chef

NOS ENTRÉES

Asperges en duo, lard Colonnata et sabayon à l'oignon grillé

Carpaccio de bœuf fumé au foin à la saveur de calamansi et huile de poivre

Tartare d'huîtres et couteaux au pesto d'ail des ours

Feuille à feuille de légumes en crus et cuits, fromage herbacé de la ferme 

NOS PLATS

Blanc de seiche au jus épicé, risotto à l'encre de seiche

Jarret d'agneau basse température, maïs et fruits secs

Poitrine de cochon élevé sur paille breton, mille-feuille de légumes

Onglet de bœuf échalotes vigneronnes grillées, pommes de terre fondantes au four

Poisson du marché et son beurre nantais, légumes du moment

NOS DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés

Riz au lait de vanille, riz soufflé, caramel de chouchen

Crème brûlée chocolat et son craquant

Fraîcheur de fruits rouges et sa liqueur de fraise de la région

Fruits de saison et son sorbet

Servi du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

