

A la Carte :

Entrées :

. Mille feuilles croustillant de carottes rôties au miel, houmous au cumin et feta	11 €
. Salade landaise, gésiers et magret fumé, artichauts en cromesquis	11€
. Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle	15€
. Tataki de thon, taboulé de quinoa, mangue et grenade	14€
. Crème froide d'asperges, œuf, pesto estragon/citron, chips de lard	14€

Plats :

. Limande meunière, écrasé de pommes de terre aux algues (sans arrêtes)	16€
. Arancinis de riz noir, lait de coco et petit pois	15€
. Parmentier de bœuf et porc, légumes et sauce barbecue	16€
. Gambas rôties, légumes printaniers, gnocchis et sauce safran	19€
. Mignon de porc, risotto de sarrasin à l'andouille de Guémené, légumes, sauce moutarde	18€
. Effiloché d'agneau de 7h au romarin,	
Polenta crémeuse et légumes printaniers	Pour deux pers : 38€ Pour une pers : 30€

Fromages :

. Assiette de fromages locaux	9€
. Chausson feuilleté au curé Nantais, compotée de coings et pommes	9€
(à commander en début de repas ou attente de 10 minutes pour une commande en dernière minute)	

Desserts :

. Tiramisu framboise et fruit de la passion	8€
. Délice au citron, biscuit, mousse, crémeux, meringue	8€
. Opéra chocolat, tonka et glace café	9€
. Financier noisette, poire pochée, crème anglaise vanille, glace noisette	9€
. Café ou Thé gourmand	9,50€

Menu Monet

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE : 29,90€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 35,00€

Mille feuilles croustillant de carottes rôties au miel, houmous au cumin et feta

OU

Salade landaise, gésiers et magret fumé, artichauts en croustilles



*Limande meunière, écrasé de pommes de terre aux algues
(sans arrêtes)*

OU

Arancinis de riz noir, lait de coco et petit pois

OU

Parmentier de bœuf et porc, légumes et sauce barbecue



Assiette de fromages locaux

OU

*Chausson feuilleté au curé Nantais, compotée de coings et pommes
(à commander **en début de repas** ou attente de **10 minutes** pour une commande en dernière minute)*



Framisu framboise et fruit de la passion

OU

Délice au citron, biscuit, mousse, crémeux, meringue

OU

Café ou Thé gourmand (+1€)

Menu Van Gogh

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE : 36,90€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 42,00€

Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle
OU

Tataki de thon, taboulé de quinoa, mangue et grenade
OU

Crème froide d'asperges, œuf, pesto estragon/citron, chips de lard



Gambas rôties, légumes printaniers, gnocchis et sauce safran
OU

Mignon de porc, risotto de sarrasin à l'andouille de Guémené, légumes, sauce moutarde
OU

Effiloché d'agneau de 7h au romarin, polenta crémeuse et légumes printaniers

A partager pour 2 personnes / supplément 8€ pour 1 personne



Assiette de fromages locaux
OU

Chausson feuilleté au curé Nantais, compotée de coings et pommes
(à commander **en début de repas** ou attente de **10 minutes** pour une commande en dernière minute)



Opéra chocolat, tonka et glace café
OU

Financier noisette, poire pochée, crème anglaise vanille, glace noisette
OU

Café ou Thé gourmand

Allergènes



- Salade landaise, gésiers et magret fumé, artichauts en croustilles  
- Mille feuilles croustillant de carottes rôties au miel, houmous et feta   
- Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle 
- Tataki de thon, taboulé de quinoa, mangue et grenade 
- Crème froide d'asperges, œuf, pesto estragon/citron, chips de lards fermier  
- Limande meunière, écrasé de pommes de terre aux algues   
- Arancini de riz noir, lait de coco et petit pois  
- Parmentier de bœuf et porc, sauce barbecue   
- Gambas rôties, légumes printaniers, gnocchis et sauce safran   
- Mignon de porc, risotto, légumes, sauce moutarde   
- Effiloché d'agneau de 7h au romarin, polenta et légumes  
- Assiette de fromages 
- Chausson feuilleté au curé Nantais, compotée de pomme et coing   
- Tiramisu framboise et fruits de la passion  
- Délice au citron, biscuit, mousse, crémeux, meringue   
- Opéra chocolat, tonka et glace café  
- Financier noisette, poire pochée, crème anglaise vanille, glace noisette   
- Café ou Thé gourmand

*"La gastronomie est l'art d'utiliser la
nourriture pour créer du bonheur"*

Théodore Zeldin

En cuisine, le Chef, TESSIER Michel, enfant du pays, le beurre est sa religion
Le Second, MILLERET Gaëtan, bec sucré breton, curieux et audacieux
En salle, la Maitre d'hôtel, SOHIER Axelle, douce enfant du coin,
où sourire rime avec Côte Rôtie.

Vous souhaitez un agréable moment

**Attention : Le Restaurant ferme ses portes à 16h et 23h par respect de la vie
familiale et le bien être de notre équipe, merci de votre compréhension**

Les tarifs sont services et taxes inclus, hors boissons