

L'inspiration

Restaurant Gastronomique

Menu Lucas à savourer

ENTRÉE PLAT DESSERT : 25,90 €
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT : 22,90 €
PLAT SEUL : 18,90 €

SERVI LES MIDIS DU MERCREDI AU VENDREDI
HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrées

NUAGE PARMIGIANO REGGIANO :

Déclinaison de parmesan affiné, lard fumé & mendiant de noix

•
L'OEUF POCHÉ TERRE ET MER :

Oeuf poché basse température, émulsion de corail, saumon gravlax & déclinaison de choux

•
LA CRÉATION DU CHEF (+3€)

Plats

TENDRE DE VEAU CONFIT :

Poitrine confite basse température & laquée, tagliatelles d'oignons doux des Cévennes & champignons, crème coco raifort

•
LA SUGGESTION DU CHEF (VOIR ARDOISE)

•
LA PÊCHE DE LA CRIÉE :

Poisson du jour mariné aux agrumes, célerisotto & noisettes torréfiées, crème de beurre nantais citron & oeufs de poisson

Desserts

LA RONDE DES PASSIONS :

Entremet crème de marrons & coeur à la passion, espuma & chips banane

•
DÉLICE DE CAROLINE

Biscuit sablé, ganache dulcey & café, déclinaison de pommes & caramel, crumble sarrasin

Fromage AOP

ABONDANCE OEUF COQUE :

Espuma d'abondance & pignons de pain torréfiés, mouillette à l'huile fumée



TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets fait maison.

Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la pêche locale et des produits du marché.