

A la Carte :

Entrées :

Velouté de topinambours, espuma au foie gras	11€
Bouchée aux champignons forestiers et châtaignes	11€
Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle	15€
Croquette de cochon à la moutarde, rémoulade de céleri, espuma Xérès	14€
Mousse de haddock, betterave, crème de raifort	14€

Plats :

Pavé de saumon, julienne de légumes, sauce au curry et grenailles	16€
Conchiglies farcis aux courges et fromage de brebis, sauce coco, combawa et gingembre	15€
Pôti de veau rosé, légumes racines, grenailles confites, mousseline de potimarron	18€
Saint Jacques en croûte d'herbes, risotto sarrasin et courge rôtie	19€
Coquelet farci aux morilles et châtaignes, fondue de chou rouge, écrasé de pommes de terre au beurre fumé	Pour deux pers : 38€ Pour une pers : 30€

Fromages :

Assiette de fromages locaux	9€
Chausson feuilleté au curé Nantais, compotée de coings et pommes (à commander en début de repas ou attente de 20 minutes pour une commande en dernière minute)	9€

Desserts :

Marronnier, crémeux whisky et glace café	8€
Tablé pommes, céleri et chocolat	8€
Crousti coulant chocolat, praliné noisette, glace spéculos	9€
Dôme coing, vanille et caramel beurre salé	9€
Âge de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert	9€
Café ou Thé gourmand	9,50€

Menu Monet

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

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

Velouté de topinambours, espuma au foie gras

OU

Bouchée aux champignons forestiers et châtaignes



Pavé de saumon, julienne de légumes, sauce au curry et grenailles

OU

Conchiglies farcis aux courges et fromage de brebis, sauce coco, combawa et gingembre



Assiette de fromages locaux

OU

Chausson feuilleté au curé Nantais, compotée de coings et pommes

*(à commander **en début de repas** ou attente de **20 minutes** pour une commande en dernière minute)*



Marronnier, crémeux whisky et glace café

OU

Sablé pommes, céleri et chocolat

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

Croquette de cochon à la moutarde, rémoulade de céleri, espuma Xérès
OU

Mousse de haddock, betterave, crème de raifort



Roti de veau rosé, légumes racines, grenailles confites, mousseline de courges
OU

Saint Jacques en croûte d'herbes, risotto sarrasin et courge rôtie
OU

Coquelet farci aux morilles et châtaignes,
fondue de chou rouge, écrasé de pommes de terre au beurre fumé

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 **20 minutes** pour une commande en dernière minute)



Crousti coulant chocolat, praliné noisette, glace spéculos
OU

Dôme coing, vanille et caramel beurre salé
OU

Age de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert
OU

Café ou Thé gourmand

Allergènes



Céleri



Arachides



option sans gluten et sans lactose



*"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