

# *A la Carte :*

## *Entrées :*

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

## *Plats :*

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

## *Fromages :*

<i>Assiette de fromages locaux</i>	9€
<i>Chausson feuilleté au curé Nantais, compotée de coings et pommes</i>	9€

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

## *Desserts :*

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

*Conchiglie 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 attendre **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*

**» »**

*Rôti 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,  
fondué 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*

*Brausson 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*

*Nage de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert  
OU*

*Café ou Thé gourmand*

# Allergènes



Velouté de topinambours, espuma au foie gras



Bouchée aux champignons forestiers et châtaignes



Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle



Croquette de cochon à la moutarde, céleri, espuma Xérès



Mousse de haddock, betterave, raifort



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



Conchiglie farcis aux courges et brebis, coco, combawa, gingembre



Rôti de veau rosé, légumes, grenailles, courges



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



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



Assiette de fromages



Chausson feuilleté au curé Nantais, compotée de pomme et coing



Marronnier, crémeux whisky et glace café



Sablé pommes, céleri et chocolat



Crousti coulant chocolat, praliné noisette, glace spéculos  
option sans gluten et sans lactose



Dôme coing, vanille et caramel beurre salé



Nage de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert



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 souhaite 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