

Restaurant repéré par le petit futé

« Cuisine d'ici et d'ailleurs »

Nos entrées

- Camembert (lait cru) au chorizo 9,00€
- **Raviole fine de saumon** en robe d'encre de seiche, crème au beurre Nantais 10,50€
- **Œuf parfait**, velours de curry rouge 8,00€
- **Saumon gravlax**, en croûte d'herbe et aux agrumes 11,00€
- Cassolette de **ris de veau**, copeaux de foie gras, bouillon des bois 14,50€

Nos huîtres (Huîtres n°3 de la Bernerie en Retz)

- Les huîtres n°3 : - par 12 : 21,90€ - par 9 : 16,90€ - par 6 : 11,00€

Nos plats

Notre plat signature :

- **Fondant de cochon** (joues) aux gambas avec pommes de terre grenaille et légumes 19,00€

Nos poissons :

- **Filet de bar**, sauce vierge, jardin de légumes du moment 18,50€
- **Poisson du marché**, beurre blanc Nantais crémeux, légumes 18,50€
- **Gambas à la thaï**, légumes croquants, velours de curry rouge (une explosion de saveurs) 17,00€
- **Choucroute de la mer** à notre façon 23,00€
(Poisson du jour, gambas, lieu noir fumé, pomme de terre grenaille, crème de beurre blanc nantais)

Nos viandes :

- **Millefeuille de Bœuf**, sauce poivre et frites 22,00€
(Tranché finement dans un pavé de bœuf, offrant une texture tendre et savoureuse)
- **1/2 Magret de canard** écrasé de pomme de terre, bouillon des bois 18,50€
- **Emincé de bœuf** grillé, sauce « tigre qui pleure », frites 18,50€

Nos burgers/frites

- **Côte et Plaisance** (steak haché, cheddar, sauce cocktail, crudités) 17,00€
- **Gourmand** (steak haché, galette de pomme de terre, cheddar, sauce cocktail, crudités) 18,00€
- **Végétarien** (galette de pomme de terre, cheddar, sauce cocktail, crudités) 16,00€

Pour nos végétariens :

- **Cassolette de légumes**, légumes croquants, pomme de terre grenaille, crème curry rouge 15,50€

Nos desserts maison

- **Tartelette au citron meringuées** 8,50€
- **Les profiteroles** 8,50€
(choux remplis d'une glace vanille, nappage chocolat chaud, crème fouettée)
- **Tiramisu breton** , pomme, caramélisé, sablé breton 8,50€
- **Café gourmand** (avec thé supplément 1,20€) 9,20€
(Crème brûlée, mousse au chocolat, Panna Cotta fruits, Madeleine de Saint Michel)
- **Colonel** (2 boules de glace citron, vodka) 9,20€

Menu à 32€00

Camembert (lait cru) au chorizo

Œuf parfait, velours de curry rouge

Saumon gravlax, en croûte d'herbe et aux agrumes

Cassolette de ris de veau, copeaux de foie gras, bouillon des bois (supp 3€)

Raviole fine de saumon en robe d'encre de seiche, crème au beurre Nantais

Fondant de cochon (joues) aux gambas avec pommes de terre grenaille et légumes

Filet de bar, sauce vierge, jardin de légumes du moment

Gambas à la thaï, légumes croquants, velours de curry rouge (une explosion de saveurs

1/2 Magret de canard écrasé de pomme de terre, bouillon des bois

Tartelette au citron, meringuée

Les profiteroles

Tiramisu breton, pomme, caramélisé, sablé breton

Café gourmand (supplément 1.80€)

Menu enfant 12€00

(Jusqu'à 12 ans)

Le steak haché du boucher ou nuggets ou poisson frais /frites

+ pom pot ou boule de glace

