

Restaurant repéré par le petit futé

« Cuisine d'ici et d'ailleurs »

Nos entrées

Nos planchettes à partager à l'apéro ou en entrée

- **Planchette de charcuterie** (Jambon Serrano, chorizo, pâté de campagne) 12,90€
- **Légèreté d'espuma citronné, crevettes** et éclat de sarrasin 7,50€
- **Œuf parfait**, crème onctueuse de cèpes, tuile de parmesan 8,50€
- **Raviole fine de saumon** en robe d'encre de seiche, crème citronnée 8,50€
- **Chèvres panés**, chiffonnade de jambon Serrano 8,50€
- **Foie gras de canard mi-cuit**, harmonie de chutney parfumé 14,00€

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 :

- **Poisson du marché**, sauce vierge, jardin de légumes du moment 18,00€
- **Gambas à la thaï**, légumes croquants, velours de curry rouge (une explosion de saveurs) 17,00€
- **Noix de saint Jacques**, risotto aux céréales anciennes, crème citronnée 23.50€

Nos viandes :

- **Millefeuille de Bœuf**, sauce poivre et frites 21,80€
(Tranché finement dans la macreuse, offrant une texture tendre et savoureuse)
- **1/2 Magret de canard**, jus corsé, pomme de terre grenaille et légumes 18,00€
- **Croustade gourmande au ris de veau**, champignons forestiers et cèpes 22.90€

Pour nos végétariens :

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

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€

Nos desserts maison

- **Tartelette au citron meringuées** 8,20€
- **Douceur chocolat pistache** 8,20€
(Ganache montée base mascarpone et chocolat noir, crème praliné à la pistache et , sur biscuit au Spéculoos)
- **Tiramisu breton** , pomme, caramélisé, sablé breton 8,90€
- **Café gourmand** (avec thé supplément 1,20€) 9,20€
(Crème brûlée, mousse au chocolat, Panna Cotta fruits, Madeleine de Saint Michel)
- **Duo de fromages locaux** (Curé Nantais, Tome des Marais de St Père en Retz) 8,20€

Nos coupes glacées :

- **Caramel liégeois** (2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel, crème montée) 8,70€
- **Chocolat liégeois** (2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème montée) 8,70€
- **Dame blanche** (3 boules vanille, coulis chocolat, crème montée) 8,70€
- **Café liégeois** (2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, crème montée) 8,70€
- **Colonel** (2 boules de glace citron, vodka) 9,20€

Menu à 32€50

Légèreté d'espuma citronné, crevettes et éclat de sarrasin

Œuf parfait, crème onctueuse de cèpes, tuile de parmesan

Raviole fine de saumon en robe d'encre de seiche, crème citronnée

Foie gras de canard mi-cuit, harmonie de chutney parfumé (supplément 3.50€)

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

Poisson du marché, sauce vierge, jardin de légumes du moment

Gambas à la thaï, légumes croquants, velours de curry rouge

Noix de saint Jacques, risotto aux céréales anciennes, crème citronnée (supplément 3.50€)

1/2 Magret de canard, jus corsé, pomme de terre grenaille et légumes

Tartelette au citron meringuées

Douceur chocolat pistache

Tiramisu breton, pomme, caramélisé, sablé breton

Duo de fromages locaux

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

