



Menu Du Chef38,00€

(choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€
Assortiment de charcuterie.

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:
assiette de 6.....13,00€
assiette de 9.....19,00€
assiette de 12.....25,00€

- Poêlée de Ris de Veau,
Beurre Meunière.....30,00€

La Liste des allergènes présent dans nos plats est à votre disposition.

Nos Entrées.....13,00€

- Cassolette de St Jacques et Gambas, Poireaux
Nantais et Beurre de Nage.
- Oeuf Bio Parfait, Pancetta et Crème de Parmesan.
- Cromesquis d'Escargots Bio de la Maison Royer sur
son Crémeux Chou-Fleur.
- Pressé de Boeuf, Foie Gras et ses Pickles.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.

Nos Plats.....26,00€

- Poisson du Marché, Crème de Homard, Risotto de
Camargue.
- Poêlée de Rognon de Veau, Sauce Vigneronne.
- Encornet Grillé et Orzos à l'Encre de Seiche.
- Filet Mignon en Basse Température, Cacahuète et son
Jus Réduit.
- St Jacques Snackées, Pomme Anna et Asperges,
Crème Citronnée et Oeuf de Truite.

Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- La Pav'Loa:
Meringue Fondante, Crémeux Chocolat au Lait Jivara, Espuma
Fromage Blanc Vanille .
- La Tartelette Sablé Poire Caramel:
Sablé Breton, Crème d'Amande, Caramel Poire, Confit Poire,
Mousse Vanille.
- Le Chou Chocolat Praliné:
Chou Craquelin, Ganache Montée Chocolat et Praliné.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.
- Le Baba:
Baba au Rhum Vanillé, Kiwi de St Julien, Crémeux Citron et
Chantilly.

Menu Enfant à 15,00 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,
choisissez un plat et un dessert,
le chef adapte la portion.

Tous nos plats et nos desserts sont « fait Maison », élaborés à partir de produits frais et de saisons.

