

MENU BOUILLON DU MARAIS

ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 24 €

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT : 19 €

**À L'ARDOISE DU MARDI AU SAMEDI MIDI
(HORS SOIRS, DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS)**

.....



MENU CANAILLOU : 12,00 €

Boisson :

sirop ou diabolo (grenadine, fraise, menthe, citron)

°°°

Plat :

°Volaille panée pommes grenailles frites ou légumes

°Fish & Chips

°°°

Dessert :

glace Minecraft, Haribo ou Twister

.....

Notre pain est réalisé maison avec la farine du moulin de la Bicane

MENU CANAILLES

ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 37,50 €

ENTRÉES : 12€

°Carpaccio de veau façon vitello tonnato à la bretonne

°Chèvre glacé de la ferme du Bois Nozay, pesto noix et basilic,
tartare de tomates et tuile de pain

°Langoustines en texture, mayonnaise raifort, concombre et radis (+5€)

°Cuisses de grenouilles en persillade revisitées (+4€)

PLATS : 24€

°Poisson du jour, sauce bisque, haricots cocos glacés,
purée de carottes acidulée et sablé à l'oignon

°Suprême de volaille fermière en basse température, jus Gin genièvre,
orge perlé façon risotto, brocolis en déclinaison

°Anguilles fumées laquées au cidre, pommes crousti-fondantes,
tombée de courgettes à l'estragon et salicornes (+4€)

°Filet de bœuf, sauce cancoillotte,
dauphines au thym, champignons rôtis et mâche (+6€)

DESSERTS : 10€

°Moelleux au chocolat sarrasin, ganache montée, crème glacée lait ribot

°Gâteau Nantais à la pêche

°Autour de la fraise

°Assiette de fromages affinés et salade (+2€)