



Les menus d'automne des Saveurs de Xavier

Bistronomie Nantaise 32 euros

Amuse Bouche

Légumes croquants, saumon, fleurs

Entrée

Maquereau fumé, passion

Plat

Canard de Challans, navets, champignons, jus miel soja

Dessert

Gâteau du voyage, poire aux épices, crème vanille

Escale Toulonnaise 32 euros

Amuse Bouche

Gaspacho vert

Entrée

Comme un tartare : aubergine, basilic, thon rouge

Plat

*Le rouget et sa fine ratatouille provençale, croustillant
parmesan*

Dessert

Croquant aux amandes, bavarois citron et confit de figues

Le bistro de Xavier 32 euros

Amuse Bouche

Tartine tomate mozza

Entrée

Œuf cocotte...au foie gras

Plat

*Rognons de veau flambés au cognac, sauté de champignons à la
crème*

Dessert

Riz au lait et caramel au beurre salé

Côte d'émeraude Armor 45 euros

Amuse Bouche

Verrine de mousse de choux fleur, bigorneaux

Entrée

St jacques, lard, poireau et bouillon parfumé

Plat

*Poisson de la pêche du jour, légumes de la côte, émulsion
andouille fumée*

Dessert

Baba aux agrumes, ananas rôti au rhum, chantilly coco

Côte d'émeraude Argoat 45 euros

Amuse Bouche

Verrine de mousse de sarrasin, lard fumé

Entrée

*Guacamole breton, galette de Blé noir, andouille grillée et
chèvre frais*

Plat

*Filet mignon de porc, à la sauge, légumes de saison en 3
textures*

Dessert

*Sablé et compotée de pommes à la vanille, mûres sauvages et
crème au rhum*

Sous les cocotiers : Esprit des Caraïbes 45 euros

Amuse Bouche

Verrine de salade Saintaise : crevette, fruits, coco

Entrée

Soupe glacée oignons, coco au parfum des îles

Plat

Lotte au curry vert, risotto à la noix de coco

Dessert

Sablé coco, parfait à la vanille, ananas au rhum

Cap au Sud 45 euros

Amuse Bouche

Soupe glacée de courgette à la menthe, œuf de truite

Entrée

Tartine de brousse à la barigoule d'artichauts

Plat

Filet de loup, infusion au pastis, ragoût et purée de fenouil

Dessert

Gargouillou de fruits acidulés, crème et meringue citron

Escapade Italienne 45 euros

antipasto

Bruschetta pomodoro mozza basilico

Primo

Rizotto ai gamberini e limone

Secondo

Osso bucco brasato all' arancia

Dolce

Tiramisu di autunno

Balade dans les bois 45 euros

Amuse Bouche

Velouté de champignons, truite

Entrée

Feuilleté aux girolles, chips de bacon et salade d'herbes

Plat

*Emincé de dinde façon yakitori aux shiitakes et légumes
d'automne*

Dessert

*Tarte fine aux figues et crème d'amande au cognac, sorbet
Framboise*

Breizh en fête 69 euros

Amuse Bouche

*Crème de langoustines bretonnes, tartare d'algue et galette
sarrazin*

Entrée

St jacques, légumes crus cuits, jus pomelos bergamote

Plat

Homard bleu sauté au beurre salé, risotto de daikon aux herbes

Dessert

*Tarte bourdaloue : sablé noisette, bavarois à la liqueur de noix
poire pochée aux épices*