



## ENTREES

Poêlée forestière, œuf poché à la crème de curé nantais (le soir)	7,50 €
Terrine maison	6,50 €
Saumon gravlax aux agrumes	7,20 €
Os à moëlle, toasts et mesclun de salade	6,80 €

## PLATS

Onglet de veau, polenta et petits légumes, sauce au curé nantais	17,90 €
Tartare de bœuf préparé au couteau (Boucherie du Bouffay)	15,90 €
Magret de canard rôti au miel et au romarin et galette auvergnate	19,50 €
Gnocchis frais façon carbonara du chef (Maison Refuto)	14,50 €
Joues de lottes en médaillon sur risotto crémeux	19,50 €
Assiette végétarienne surprise du chef	12,50 €
Andouillette rôtie à la crème moutarde à l'ancienne, label 5A	17,90 €
Hampe de bœuf maturée 40 jours et frites maison	12,50 €

## DESSERTS

Assiette de fromages	6,00 €
Moëlleux au chocolat et son insert Toblerone	7,00 €
Café gourmand (Financier, croquant et mini moëlleux choco*)	6,80 €
Brioche façon pain perdu (le soir)	6,50 €
Tiramisu maison mascarpone et amaretto	7,00 €

## LE MIDI

Formule : plat du jour seul : 10 € - entrée/plat ou plat/dessert du jour : 14 € - Entrée/plat/dessert du jour : 16 €

*Bon appétit !*

Produits frais, de saison, transformés sur place. Prix en euros TTC, service compris. \* Selon arrivages et recettes du chef.