

# MENU DU MOMENT

Du mercredi au Dimanche

**Entrée et Plat 33€** (hors jours fériés et dimanche)

**Plat et Dessert 30€** (hors jours fériés et dimanche)

**Entrée et Plat et Dessert 39€**

(Possibilité de choisir une entrée ou un plat dans le menu Brière avec un supplément de 5€ uniquement dans le menu à 39€)

## **ENTRÉES**

Nem's d'Andouillette et Moutarde à l'Ancienne,  
*Crème au Curée Nantais*

\*\*\*\*\*

Gambas Marinées et Grillées à la Plancha,  
*Brunoise de Légumes au Chorizo*

\*\*\*\*\*

Tartelette aux Champignons, Sablé au Thym,  
*Emulsion des Sous-Bois, Crème Glacée aux Cèpes*

## **PLATS**

Gîte de Veau Braisé aux Baies de Genièvre,  
*Purée de Pois Chiche,*

\*\*\*\*\*

Carpaccio de Maigre Grillé,  
*Anchoïade et Fritots d'Aubergine*

\*\*\*\*\*

Butternut Rôti, Jus d'Oignons Fumés et Caramélisés  
*Lentilles Corail au Lait de Coco,*

Assiette de Fromages  
(supplément de 12€)

## **DESSERTS**

Macaron Exotique  
*chantilly caramel, insert mangue ananas, Crémeux mangue-citron vert*

\*\*\*\*\*

Far Breton Poêlé, Caramel au Beurre Salé,  
*Crème Glacée au Pruneau et Armagnac*

\*\*\*\*\*

Poire façon "Belle Hélène"  
*parfait glacé dans une coque chocolat-amande, Poire Pochée et Chantilly Mascarpone*