

MENU

PLAT

15,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT

21,90€^{TTC}

PLAT/DESSERT

19,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

25,90€^{TTC}

ENTRÉES

- FEUILLETÉ AUX FRUITS DE MER
*Pétoncles et crevettes sautées,
Béchamel safranée au Jus de Moule et vin blanc*
- VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR
*Boudin Blanc Snacké, Espuma Citron
Brisures de Biscuit aux Noisettes*
- SAUMON FUMÉ (SUPP 2,00€)
*crèmes aux herbes fraîches et citron
Pain toasté*
- FOIE GRAS MI-CUIT (SUPP 7,00€)
*(origine France)
Confit d'oignon à l'hibiscus*

PLATS

- BALLOTINE DE VOLAILLE
*(origine France)
Fine farce aux champignons
Ecrasé de pomme de terre à la tartufade
Jus de viande crémé aux échalotes*
- POISSON SELON LA MARÉE
*Sauce crustacé au cognac
Garniture du marché*
- LE PLAT DU MARCHÉ

DESSERT

• GAUFRE DE LIÈGE POUR JF
*Chantilly du moment
Glace vanille*

- COOKIE DU PIERROT
- LA PÂTISSERIE DU JOUR



ALLERGÈNES



A LA CARTE

LE GRIGNOTAGE

- PLATEAU DE CHARCUTERIE OU FROMAGE
- PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

PRIX

12,00€^{TTC}

18,00€^{TTC}

ENTRÉE

- FOIE GRAS MI-CUIT (ORIGINE FRANCE)

Confit d'oignon à l'hibiscus

16,50€^{TTC}

LES PLATS

- NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES

Sauce mousseline au cidre et calvados

25,90€^{TTC}

- SUGGESTION DU CHEF

Pièce de boeuf (origine UE) de "Philou Le Nantais",

Sauce beurre blanc et frites fraîches

19,90€^{TTC}

- LES RIS DE VEAU (ORIGINE UE)

Crème de morille au côteaux d'ancenis

Poire rôtie au beurre salé

27,50€^{TTC}

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE

Parfum à l'humeur du chef

6,50€^{TTC}

- MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème glacée à la vanille et caramel au beurre salé

8,90€^{TTC}

- CRÉATION DU MOMENT

Recette créée en fonction du marché et de la saison

8,90€^{TTC}

- CAFÉ DU PIERROT GOURMAND

Gaufre liegeoise pour JF

Cookie du Pierrot Gourmand

Sorbet ou glace du moment

La gourmandise du jour

9,90€^{TTC}

- FROMAGE DU MOMENT

8,90€^{TTC}

- COOKIE OU GAUFRE OU DESSERT DU MOMENT

4,90€^{TTC}

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%