

MENU

- **PLAT**
- **ENTRÉE/PLAT**
- **PLAT/DESSERT**
- **ENTRÉE/PLAT/DESSERT .**

15,90€ TTC
21,90€ TTC
19,90€ TTC
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**

ALLERGÈNES



DESSERT

- **GAUFRE DE LIÈGE POUR JF**
*Chantilly du moment
Glace vanille*
- **COOKIE DU PIERROT**
- **LA PÂTISSERIE DU JOUR**



À 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 POËLÉES

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%