

MENU DU MARCHÉ 19 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Salade automne/hiver : salades, champignons frais émincés, tranche de poitrine fumée grillée, blanc de volaille fumé, pomme à la cannelle, quartier de figue, réduction de cidre

OU

Rillettes de truite de mer fumée au bois d'hêtre et chèvre frais de Belligné, crème aux herbes

PLAT

Poisson du marché à chair blanche (selon arrivage), sauce beurre blanc

OU

Suprême de volaille fermière d'Ancenis, crème de champignons

DESSERT

Assiette aux trois fromages sur lie de salade

OU

Verrine de Panna Cotta aux fruits exotiques

OU

Mousse aux trois chocolats (blanc, au lait, noir)

AMUSES BOUCHES 2,70€ :

Crevettes Panko,

Brochette de blanc de volaille tomate cerise ,

Verrine d'escabèche de moules aux épices douces

TROUS NORMANDS 2,50€ :

Sorbet pomme & manzana, sorbet mandarine &

mandarine impériale, sorbet citron & limoncello, sorbet

ananas & rhum arrangé

MENU DU CHEF 25 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Feuilleté au lard grillé, fricassée de volaille aux champignons du moment

OU

Cassolette de pétoncles et crevettes, sauce

Sancerre

OU

Salade de filet mignon de porc, huile d'olive parfumée à l'estragon, segments d'orange et pamplemousse rose

PLAT

Filet de lieu jaune à la plancha, crème de chorizo et oignon

OU

Civet de cerf au vin de Madiran et pomme parfumée à la cannelle

OU

Paleron de veau braisé, légumes oubliés poêlés, jus au thym citronné

DESSERT

Assiette de quatre fromages affinés

OU

Crèmeux au chocolat noir et framboise

OU

L'assiette Gourmande : composée de 4 desserts choisis au fil des saisons

MENU DES EPICURIENS 34 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

ENTRÉE

Assiette de foie gras de canard, réduction de vin de Sauternes, compotée d'oignon confit

OU

Terrine de homard aux légumes méditerranéens, coulis de crevette rose à la vanille bourbon

OU

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, amandes et palourdes)

PLAT

Filet de turbot en écaille de noix de st jacques, crème de champagne

OU

Filet de sandre vapeur sauce beurre blanc

OU

Demi-pigeon (cuisse confite et poitrine poêlée) de St Laurent des Autels, sauce aux cèpes

FROMAGE

Plateau de fromages affinés

OU

Beignets de Curé Nantais

DESSERT

Soufflé glacé au caramel, crème vanille

OU

Craquelin aux framboises, mousseline à la vanille, coulis de framboise