

MENU DU MARCHÉ 19 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Salade d'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,
 Terrine de faisan, pruneau à l'armagnac et ses toasts,
 Verrine de tartare de crevette, crème ciboulette

TROUS NORMANDS 2,50€ :

Sorbet pomme & Manzana, sorbet mandarine & mandarine impériale, sorbet citron & limoncello, sorbet ananas & rhum arrangé

MENU GOURMAND 25 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Feuilleté aux crustacés (coques, crevettes et calamars), julienne de légumes, sauce safranée de St Laurent des Autels

OU

Salade de magret de canard, gésiers confits, coings poêlés, réduction de vin de layon

OU

Terrine de sanglier aux pruneaux et à l'Armagnac, chutney de mangue

PLAT

Filet de bar en croustille de paprika, coulis de poivrons rouges

OU

Joue de bœuf fondante braisée au vin rouge d'Anjou, oignons et carottes glacées

OU

Suprême de chapon rôti, sauce Riesling et champignons

DESSERT

Assiette de quatre fromages affinés

OU

Muscadette aux pommes et pruneaux à l'Armagnac

OU

Assiette gourmande ligérienne (gâteau nantais, glace Mouzillon, mousse de P'tit lu, mini crème brûlée pomme muscadet, tuiles aux berlingots)

MENU EPICURIEN 34 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

ENTRÉE

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

OU

Tartare de bar mariné façon Gravelax, crème de coque acidulée

OU

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

PLAT

Filet de rouget barbet rôti au beurre d'agrumes et gingembre confit

OU

Filet de sandre vapeur sauce beurre blanc

OU

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

FROMAGE

Plateau de fromages affinés

OU

Beignets de Curé Nantais

DESSERT

Soufflé glacé à la verveine, coulis de fruits rouges

OU

Cheesecake aux agrumes, jus réduit à l'orange et