



**NOTRE MENU GOURMAND POUR
FÊTER PÂQUES COMME IL SE DOIT !**

**LE DIMANCHE 21 AVRIL
ET LUNDI 22 AVRIL 2019**

★ **LA FORMULE : AMUSE-BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT à 35 €** ★

AMUSE-BOUCHE

Noix de Saint Jacques d'Erquy au beurre de caviar

ENTRÉES

- Carpaccio de thon, sorbet de roquette
- Œuf parfait, tartare d'asperges de Saint Julien de Concelles au citron vert
- Foie gras de canard au Sauternes et Porto blanc, chutney de mangue

PLATS

servis avec 2 garnitures de saison

- Carré d'agneau rôti à la lavande et son jus de cuisson
- Filet mignon de veau cuit en basse température et poêlé, sauce morilles
- Filet de Merlu farci au spaniata, sabayon au crémant de Loire

FROMAGES à 6,00€

Plateau de fromages affinés

DESSERTS

- Crèmeux au chocolat, brisures de spéculos et fruits frais
- Tatin d'abricots au romarin, glace au miel
- Soufflé glacé citron yuzu

**Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, reportez-vous au tableau à l'extérieur du restaurant. Prix nets, service compris – hors boissons*

Réservation au 02.51.13.41.49 ou contact@lesterrassesdelerdre.fr

Accès au Parking du Restaurant par la Porte n°4 du Parc des Expositions – route de Saint Joseph de Porterie – 44300 NANTES