

Apéritif :

1 verre : 2.90€

2 verres : 4.20€

★ Avec alcool : Punch ou Sangria

★ Sans alcool : cocktail de jus de fruits maison

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

FROMAGE (SUPPLEMENT + 4.00€)

Plateau de fromages affinés
 OU
 Beignets de Curé Nantais

MENU GOURMAND 29 €

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 (gâteau nantais, mousse au
 chocolat, crumble pommes palet breton, mini
 crème brûlée aux berlingots)

MENU EPICURIEN 35 €

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

DESSERT

Soufflé glacé à la verveine, coulis de fruits
 rouges

OU

Cheesecake aux agrumes, jus réduit à l'orange et
 vanille