

Les Entrées

- Asperges et jambon d'agneau* 22 €
Ravioles d'artichaut, sauce barigoule 22 €
Cannelloni entre terre et mer 24 €
Royale d'avocat et crevettes nantaises 25 €

Les Plats

- Sole entière, jardinière de légumes de printemps* 58 €
Dos de cabillaud à la fève de tonka 26 €
Filet de volaille de Loué, jus au citron et thym 26 €
Ris de veau, pommes fondantes, sauce au Porto 31 €

Les affinés du maître fromager 16 €

Les Desserts

- Soufflé chaud au Cointreau* 17 €
Pavlova à la fraise, glace menthe-chocolat 16 €
Le citron 16 €
Demi sphère chocolat et pop-corn 16 €

Chef de cuisine LABAT-GEST Michäel et son équipe

Tous nos mets sont faits maison – Certification « Maître Restaurateur »

Nos viandes sont d'origine française

Menu de saison 54 €

46 € sans fromage

Cannelloni entre terre et mer
ou
Ravioles d'artichaut, sauce barigoule

**

Filet de volaille de Loué, jus au citron et thym

ou

Dos de cabillaud à la fève de tonka

**

Les affinés du maître fromager

**

Choix de dessert à la carte

Menu dégustation 80 €

avec accord mets et vins 98 €

Servi pour l'ensemble de la table
(de 12h00 à 13h00 et de 19h30 à 20h30)

Asperges et jambon d'agneau

**

Royale d'avocat et crevettes nantaises

**

Dos de cabillaud à la fève de tonka

**

Ris de veau, pommes fondantes, sauce au Porto

**

Les affinés du maître fromager

**

Pré-dessert

**

Soufflé chaud au Cointreau

Menu Retour du Marché 38 €

(Sauf jours fériés et fêtes)

Plats du moment proposés par le maître d'hôtel

Entrée, Plat, Dessert

ou

Pour une petite faim « entrée - plat » ou « plat - dessert » 32 €