

Les Entrées

- Gambas nantaises mi-cuites, salpicons de courgettes* 25 €
Tarte au crémeux d'Anjou, sorbet raisin-Jasnières 24 €
Tataki de thon miel et sésame, houmous gingembre et citron vert 26 €
Mousse de potimarron et œuf à 64°, tuile parmesan 22 €
Le poireau en vinaigrette à notre façon 21 €

Les Plats

- Homard de nos côtes, sauce crustacés* 65 €
Dos de cabillaud, beurre citron 24 €
Risetti à l'encre de seiche, encornet en tagliatelles 29 €
Suprême de volaille de Loué, maïs et sauce barbecue 24 €
Rognon de veau en crépinette aux fines herbes, sauce moutarde 25 €
Paleron de bœuf aux carottes, sauce vin rouge 25 €

Les affinés du maître fromager 16 €

Les Desserts

- Soufflé chaud à la fraise Tagada* 17 €
Citron en trompe l'œil 16 €
Fruit du moment, biscuit noisette, glace pain d'épices 16 €
Baba au Cointreau 16 €
Le choco-coco 16 €

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

Nos viandes sont d'origine française

Menu de Saison 51 €

43 € sans fromage

Tataki de thon miel et sésame, houmous gingembre et citron vert ou

Mousse de potimarron et œuf à 64°, tuile parmesan ou

Le poireau en vinaigrette à notre façon

★★

Paleron de bœuf aux carottes, sauce vin rouge ou

Dos de cabillaud, beurre citron ou

Rognon de veau en crépinette aux fines herbes, sauce moutarde

★★

Les affinés du maître fromager

★★

Choix de dessert à la carte

Menu dégustation 80 €

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

Tarte au crémeux d'Anjou, sorbet raisin-Jasnières

★★

Gambas nantaise mi-cuites

★★

Risetti à l'encre de seiche, encornet en tagliatelles

★★

Granité à l'orange

★★

Rognon de veau en crépinette aux fines herbes, sauce moutarde

★★

Les affinés du maître fromager

★★

Choix de dessert à la carte

Retour du Marché 37 €

(Sauf jours fériés)

Plats du moment proposés par le maître d'hôtel

Entrée, Plat, Dessert

ou

Pour une petite faim « entrée - plat » ou « plat - dessert » 31 €

Chef de cuisine LABAT-GEST Michäel et son équipe