

Menu Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 21.90€ Hors Supp

Menu Entrée + Plat + Dessert à 25.90€ Hors Supp

Les Entrées 7,50 €

- L'Œuf Parfait, Sauce au Chorizo et Son Crumble
- Le St Marcellin Rôti au Lard et Son Miel de Sapin
- Le Ceviche de Thon Albacore, Coco Coriandre
- Le Foie Gras aux Figues et son Toast Brioché (supp 4€)
- Le Saumon Fumé et Sa Crème Ciboulette (supp 4€)
- Le Velouté de Patate Douce au Gingembre

Les Plats 14,90 €

- Le Cabillaud au Beurre Blanc Nantais, Ecrassé de Pomme de Terre
- La Pièce du Boucher, Pomme de Terre Grenaille, Sauce Roquefort
- Le Pavé de Thon Albacore, Wak de Légumes, Vinaigrette Aux Epices Douces
- Le Mignon de Porc au Lard et Curé Nantais, Crème de Moutarde à L'Ancienne (supp 3€)
- La Grande Assiette Végétarienne

Les Grands Crus du Château

Luberon AOP, Château la Verrière, Esprit de Bourde, 2017	28,70 €	Côte Rôtie AOP, Les Madinières - Yves Cuilleron 2017	51,60 €
Saint Joseph AOP, Les Pierres Sèches - Yves Cuilleron 2020	35,10 €	St Julien AOP, La Réserve de Léoville Barton 2015	47,00 €
		Brouilly AOP, Domaine Régis Champier 2020	29,90 €

Les Desserts 7,90 €

- Le Fondant au Chocolat, Chantilly à La Fève Tonka
- L'Ananas Rôti aux épices, Sorbet à La Mangue
- La Mousse au Chocolat, Caramel au Beurre Salé et Cacahuètes
- Le Cheesecake aux Sablés Bretons et Fruits Rouges
- La Pomme Rôtie Façon Tatin