



MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

27€ TTC

HORS VENDREDI
SOIR, SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

22€ TTC

HORS SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Rillauds d'Anjou et gésiers confis au fromage frais,
roquette et crumble de brioche.

OU

Profiterole de maquereau à la graine de moutarde,
crème aigrette.

PLATS

Pavé de Saumon "Label Rouge" en basse température,
tagliatelle de légumes à l'ail doux.

OU

Moelleux de poulet fermier au bacon et mozzarella,
purée de patate douce, jus de volaille.

DESSERTS

Croustillant de curé nantais, servi chaud
salade et oignons frits.

OU

Parfait glacé à la gousse de vanille,
coulis de fruits rouges.

OU

Crème brûlée à la pâte à tartiner de notre enfance,
biscuits croquants.

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANÇAISE,
LE POISSON DE NOS CÔTES OU ATLANTIQUE NORD



MENU BISTRONOME

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

38€ TTC

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

32€ TTC

ENTRÉES

Bavaroise de saumon fumé aux deux citrons,
coulis de betterave au vinaigre de framboise.

OU

Bouchées de crabe entièrement décortiqué,
aux pommes Granny Smith et salade d'agrumes.

OU

Tartelette de canard confis et foie gras aux épices douces,
pickles de raisins.

PLATS

Filet de Sandre cuit en vapeur douce, véritable beurre blanc,
poêlée de légumes de saison.

OU

Cabecero de porc français saisi à la plancha, réduction au porto,
légumes braisés et pommes de terre grenailles.

OU

Choix du boucher sur le grill,
fondue d'échalote et frites à la graisse de boeuf.

DESSERTS

Notre Sélection de trois Fromages affinés,
par le Maître Affineur Xavier Thuret.

OU

Chaud-Froid de poires-chocolat, sabayon léger,
Crème Glacée à la gousse de vanille.

OU

Pavlova d'ananas rôti au rhum et sirop d'érable,
Crème mascarpone.

OU

Financier à la noisette torréfiée,
crèmeux et lait au café.

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANÇAISE
LE POISSON DE NOS CÔTES OU ATLANTIQUE NORD



MENU ENFANTS

- 12 ANS

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

15€ TTC

ENTRÉES

Buchette de saumon fumé.

OU

Rillauds d'Anjou et gésiers confis au fromage frais.

PLATS

Fish & Chips Maison.

OU

Émincé de bœuf français.

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la graisse de bœuf.

DESSERTS

Gratin de poires-chocolat.

OU

Coupe de Glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)

NOTRE CARTE



Pour Commencer...

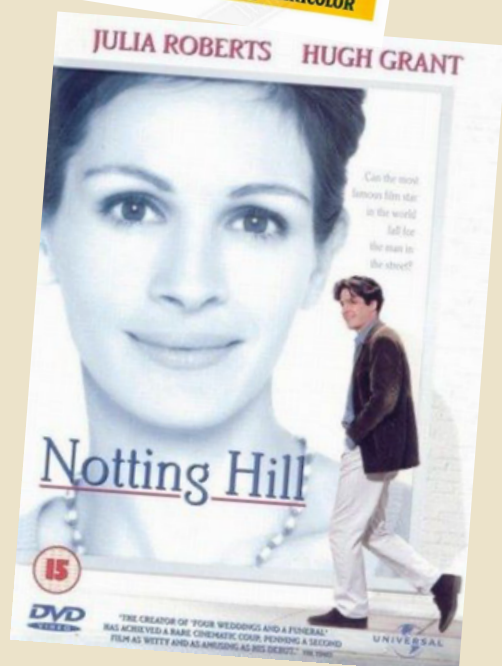
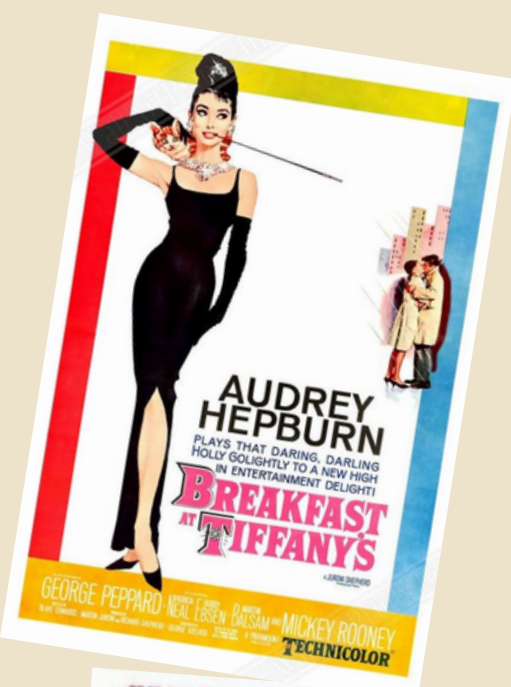
- Rillauds d'Anjou et gésiers confis au fromage frais,
roquette et crumble de brioche 12 €
- Profiterole de maquereau à la graine de moutarde, crème aigrette 12 €
- Bavaroise de saumon fumé aux deux citrons,
coulis de betterave au vinaigre de framboise 18 €
- Bouchées de crabe entièrement décortiqué,
aux pommes Granny Smith et salade d'agrumes 18 €
- Tartelette de canard confis et fois gras aux épices douces,
pickles de raisins 18 €

De la Mer...

- Risotto de gambas, au parfum d'automne 22 €
- Pavé de Saumon "Label Rouge" en basse température,
tagliatelle de légumes à l'ail doux 22 €
- Filet de Sandre cuit en vapeur douce, véritable beurre blanc,
poêlée de légumes de saison 26 €

A la Terre...

- Risotto de volaille, butternut au gingembre et champignons 22 €
- Moelleux de poulet fermier au bacon et mozzarella,
purée de patate douce, jus de volaille 22 €
- Cabacero de porc français saisi à la plancha, réduction au porto,
légumes braisés et pommes de terre grenailles 22 €
- Choix du boucher sur le grill, fondue d'échalotes,
frites à la graisse de boeuf 28 €
- Plat Végétarien, Légumes locaux en fonction des Saisons 19 €



DESSERTS

Si vous aimez le Fromage!

**Croustillant de curé nantais, servi chaud,
salade et oignons frits**

7 €

**Sélection de trois Fromages Affinés
par le Maître Affineur Xavier Thuret**

9 €

Sélection de cinq Fromages Affinés Xavier Thuret

12 €

Notre Happy Ending!



**Parfait glacé à la gousse de vanille, coulis de
fruits rouges**

9 €

**Crème brulée à la pâte à tartiner de notre enfance,
biscuits croquants**

9 €

**Chaud-Froid de poires-chocolat, sabayon léger,
Crème Glacée à la gousse de vanille**

11 €

**Pavlova d'ananas rôti au rhum et sirop d'érable,
crème mascarpone**

12 €

**Financier à la noisette torréfiée,
crèmeux et lait de café**

12 €