

## **MENU À 18.50€ :**

(Hors boissons, prix nets, service compris)

Entrée, plat, dessert :

**18.50€**

Entrée, plat **ou** plat, dessert :

**15.00€**



## **ENTRÉES : 5.80€**

\*\* mes élections  
du terroir

\*\* 6 huîtres N°4 de Vendée

\*\* 9 huîtres N°4 de Vendée (supplément 3.00€)

Merrine de dorade et Saint-Jacques, mayonnaise Cajun

\*\* Salade du Vignoble

(volaille d'Ancenis fumée par nos soins, mousse de chèvre de Touraine et sa compotée de raisins)

Assiette du Beau Parleur

(langue de bœuf fumée par nos soins, crème angevine)

Entrée du moment : voir ardoise

## **PLATS : 12.50€**

Pièce du boucher \* (180 g) grillée, sauce 3 poivres et frites maison

Parmentier de joues de cochon aux 2 pommes

Suprême de pintade rôti, sauce périgourdine et ses légumes d'hiver

\*\* Poisson du marché, beurre blanc et mousseline de carottes nantaises à la cardamome

Plat du moment : voir ardoise

## **DESSERTS : 5.50€**

\*\* Assiette de trois fromages

\*\* Cheesecake au chocolat, base petit LU et sa crème pistachée

Salade de fruits exotiques, sirop parfumé

(ananas et mangue)

\*\* Café ou thé nantais gourmand (supplément 1.50€)

\*\* Craquant aux pommes caramélisées et sa mousseline caramel beurre salé

\*\* Gâteau Nantais et sa boule de glace rhum-raisin

Dessert du moment : voir ardoise

\* Viande origine UE

Notre équipe est à l'écoute des personnes allergiques ou suivant un régime alimentaire