

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 6erroir

** 6 huîtres N°4 de Vendée

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

~~~~~  
Panna cotta de chèvre aux herbes fraîches et son gravelax

~~~~~  
\*\* Salade de volaille d'Anjou aux épices douces et son gaspacho de melon

~~~~~  
Assiette du Beau Parleur

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

PLATS : 12.50€

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

~~~~~  
Rognons de veau à la persillade et tagliatelles fraîches

~~~~~  
Suprême de pintade rôti, sauce miel – romarin et ses légumes confits

~~~~~  
\*\* Poisson du marché, sauce Muscadet et ses courgettes safranées

~~~~~  
Salade du moment : voir ardoise

DESSERTS : 5.50€

** Assiette de trois fromages

~~~~~  
Parfait glacé à la fève de tonka et son crémeux chocolat

~~~~~  
Salade de fruits frais de saison

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

~~~~~  
Craquant aux fraises et sa crème mousseline à la vanille Bourbon

~~~~~  
Glace artisanale, 2 boules, parfum au choix

*Glace : chocolat, vanille, caramel beurre salé, spéculos, rhum raisin*

*Sorbet : fraise, framboise, cassis, mangue, citron*

~~~~~  
Dessert du moment : voir ardoise

* Viande origine UE

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