

MENU À 18.50€ :
(Hors boissons, prix nets, service compris)

Entrée, plat, dessert : **18.50€**
Entrée, plat **ou** plat, dessert : **15.00€**



** mes élections
du terroir

ENTRÉES : 5.80€

** 6 huîtres N°4 de Vendée

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

~~~~~  
Dariole de sandre aux herbes fraîches et sa crème au paprika fumé

~~~~~  
\*\* Salade de volaille d'Anjou aux épices douces et son velouté de légumes d'automne

~~~~~  
Soufflé glacé tomate-basilic et sa chiffonnade de jambon Serrano

~~~~~  
Entrée du moment : voir ardoise

**PLATS : 12.50€**

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

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

~~~~~  
Onglet de veau grillé, sauce au cidre et sa trilogie de champignons frais

~~~~~  
** Poisson du marché, sauce beurre blanc et sa mousseline de potimarron

~~~~~  
Plat du moment : voir ardoise

**DESSERTS : 5.50€**

\*\* Assiette de Curé Nantais aux salicornes et noix, affiné par nos soins

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

~~~~~  
Poire pochée au Muscadet et aux 3 baies asiatiques, boule de glace spéculos

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

~~~~~  
Dacquoise chocolat-pistache et sa tuile croquante

~~~~~  
Dessert du moment : voir ardoise

* Viande origine UE

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