

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

Galipettes au Sainte Maure de Touraine et son magret fumé par nos soins

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

Araignée de veau grillée, 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

Tarte Tatin d'ananas et sa crème diplomate à la vanille Bourbon

Poire pochée au Muscadet et 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