

**MENU À 19.50€ :**  
(Hors boissons, prix nets, service compris)

Entrée, plat, dessert : **19.50€**  
Entrée, plat **ou** plat, dessert : **16.00€**



**ENTRÉES : 6.50€**

\*\* 6 huîtres N°4 de Vendée

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

~~~~~  
Salade de saumon fumé par nos soins et son coulis de betteraves rouges

~~~~~  
Terrine de cerf à la noisette et aux figues, compotée de fruits rouges

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

~~~~~  
Entrée du moment : voir ardoise

**PLATS : 13.00€**

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

~~~~~  
Pavé d'andouille de Vire, confit d'échalote et écrasé de pommes de terre

~~~~~  
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 : 6.00€**

\*\* Assiette de Curé Nantais à la cerise confite et aux noisettes, 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€)

~~~~~  
Tarte citron-basilic et tuile de chocolat blanc

~~~~~  
Dessert du moment : voir ardoise

\* Viande origine UE

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