

## **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€**

\*\* mes élections  
du terroir

\*\* 6 huîtres N°4 de Vendée

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

~~~~~  
Pressé de maquereaux frais à l'échalote et tomates confites

~~~~~  
Duo ibérique et gaspacho de melon au balsamique

~~~~~  
\*\* Tartare de tomates, tapenade d'olives confites et Sainte-Maure de Touraine, sur son sablé

## **PLATS : 13.00€**

\*\* Pièce du boucher \* (180 g) grillée, échalotes confites et frites maison

~~~~~  
Côte de veau grillée, sauce chorizo et caponata

~~~~~  
Suprême de pintade, crème d'ail et romarin et mousseline de petits pois

~~~~~  
\*\* Poisson du marché, sauce beurre blanc et tagliatelles de carottes

~~~~~  
Grande salade du moment : voir ardoise

## **DESSERTS : 6.00€**

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

~~~~~  
Prestige chocolat, fève de tonka et fruits rouges

~~~~~  
Verrine de fraises à la menthe façon Pavlova, crème citron vert

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

~~~~~  
Dacquoise mousse mangue et épices, cœur à la figue

~~~~~  
Dessert du moment : voir ardoise

\* Viande origine UE

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