

**MENU À 19.90€ :**

(Hors boissons, prix nets, service compris)

Entrée, plat, dessert :	<b>19.90€</b>
Entrée, plat <b>ou</b> plat, dessert :	<b>16.30€</b>



**ENTRÉES : 6.60€**

Tartare de truite marinée aux épices et citron vert

Verrine de légumes frais marinés et chiffonnade de jambon Serrano

6 huîtres N°4 Bio de Bretagne

9 huîtres N°4 Bio de Bretagne (supplément 3.00€)

Salade du beau parleur et sa crème angevine

Entrée du moment : voir ardoise

**PLATS : 13.30€**

Araignée de veau à la plancha, crème de tomates confites, fenouils caramélisés et riz basmati

Pièce du boucher \*(180 g) grillée, sauce à l'échalote, frites maison

Poisson du marché, sauce beurre blanc, fèves et carottes étuvées

Filet mignon de cochon basse température, pesto de roquette et légumes rôtis

Plat du moment : voir ardoise

**DESSERTS : 6.10€**

Duo de pomelo et orange, mousse mascarpone

Curé Nantais aux noisettes et salicornes affiné par nos soins

Cheesecake chocolat et fève de Tonka, coulis framboise

Café ou thé nantais gourmand (supplément 1.70€)

Dacquoise Spéculoos, mousseline à la vanille Bourbon et fraises fraîches

Dessert du moment : voir ardoise

\* Viande origine UE

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