



Entrée, plat, dessert : **20.90€**  
Entrée, plat **ou** plat, dessert : **17.10€**

**ENTRÉES : 6.90€**

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€)  
~~~~~  
Nougat de chèvre, chiffonnade de chorizo  
~~~~~  
Entrée du moment : voir ardoise

**PLATS : 14.00€**

Brochette de veau à la plancha, crème d'ail, caviar d'aubergines  
~~~~~  
Pièce du boucher \*(180 g) grillée, sauce à l'échalote, frites maison  
~~~~~  
Poisson du marché, sauce beurre blanc, duo de carottes au thym  
~~~~~  
Filet mignon de cochon basse température, pesto de roquette et légumes rôtis  
~~~~~  
Plat du moment : voir ardoise

**DESSERTS : 6.40€**

Salade de fraise et pastèque au sirop Galanga  
~~~~~  
Curé Nantais aux noisettes et salicornes affiné par nos soins  
~~~~~  
Café ou thé nantais gourmand (supplément 1.70€)  
~~~~~  
Dacquoise Spéculoos, mousseline à la vanille Bourbon et fraises fraîches  
~~~~~  
Dessert du moment : voir ardoise  
~~~~~  
Glaces artisanales, 2 boules au choix :  
**Parfums de glace** : chocolat, vanille, pistache et caramel beurre salé  
**Parfums de sorbet** : fraise, cassis, citron et mangue

\* Viande origine UE

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