

MENU À 30 €

Servi avec un kir, deux verres de vin et un café

À partir de 12 personnes

Rable de lapin farçi aux pruneaux

Ou

Mille feuille de saumon fumé moules farçies

Suprême de poulet des fermiers d'ancenis poché

Dans un jus au thym

Ou

Dos de merlu rôti au beurre de yuzu

Purée de patates douces

Crêmeux passion clémentines

Ou

Soufflé glacé

Servi du mardi au vendredi

MENU

Une entrée, un plat et un dessert 25 €

Une entrée, poisson et viande , un dessert 34 €

À partir de 10 personnes

Croustillant de poisson fumé, bisque de crustacés

Ou

Nougat de volaille, foie gras de canard
confit d'airelles

Ou

Tourte de canard, poire pochée au vin épicé

Pièce de veau cuit en basse température

Ou

Suprême de pintade, jus au thym et pomme anana

Ou

Filet de cabillaud poché sauce duglérée

Ou

Dorade sebaste, citron confit et embeurrée de choux

Macaron clémentines, parfait glacé

Ou

Royal chocolat vanille, soufflé glacé cacao

Ou

Pavlova agrumes, glace pain d'épices
(sup fromages 3 €)

MENU

Une entrée, un plat et un dessert 28 €

Une entrée, poisson et viande , un dessert 38 €

A partir de 10 personnes

Carpaccio de chevreuil au girolles, gruyère de
gruyère

Ou

Tarte sablée coriandre, légumes du jardin
nantais, gambas en tempura

Selle d'agneau et son jus au thym

Ou

Civet de biche et ses pâtes fraîches, gelée
d'airelles

Ou

Filet de lieu jaune rôti sur peau, beurre blanc
Nantais

Ou

Tronçon de lotte à l'américaine

**

Sablé chocolat noisettes, glace caramel beurre
salé

Ou

Le chocolat dans tous ses états

MENU

Une entrée, un plat et un dessert 35 €

Une entrée, poisson et viande , un dessert 45 €

A partir de 10 personnes

Velouté de tomates et homard bleu

Ou

Terrine de foie gras à la fleurs de sel, chutney de
figues

Carré d'agneau roti au miel et au thym

Ou

Filet de bœuf (rouge des prés) lardé au foie gras sauce
financière

Ou

Filet de Saint Pierre sauce berçy
Duxelle de champignons

Ou

Ronde de noix de St Jacques au beurre de chinon

**

Mille feuilles chocolat framboises, baba au vieil
armagnac

Ou

Fôret noire à ma façon, glace caramel au beurre salé
(sup ardoise de fromages 3 €)

FORFAIT BOISSONS

FORFAIT 15 €

Un apéritif (layon, malvoisie kir)

Deux verres de vin

Un café

FORFAIT 10 €

Un kir

Un verre de vin et un café