

Menu l'Avant-Fête 40 €

Menu en deux temps 35 € disponible au déjeuner du mardi au vendredi)

Vol au vent/gambas/St jacques/coulis crustacés
ou

Sablé noisette/butternut au miel de
châtaignier/poitrine de
canard fumé, champignons

Pièce de veau/jus corsé au foie gras
ou

Cabillaud/basilic thaï/fumet crémé

Légumes d'hiver des jardin des sables

Fromages affinés maison Beillevaire (sup 6,50 €)
ou

Croustillant de curé Nantais fumé/jeunes
pousse/huile de noix (sup 6 €)

Sablé citron/ meringue citron vert/sorbet mangue
ou

Royal chocolat//caramel beurre salé/crumble cacao

Menu Délice de Noël 47 €

Sablé parmesan/mousseline saffran/panacota
fromage de chèvre/coulis coriandre/saumon fumé

ou

Paté en croute de canard/coing/copeaux de foie
gras/poire pochée aux épices

Poitrine de pintade farcie/jus brun truffé/tarte fine
aux châtaignes/duxelle de champignons

ou

Lieu jaune/citron confit/jus de coquillage
crémé/poireau brûlé/écrasée de patate douce au
curry

Fromages affinés maison Beillevaire (sup 6,50 €)

ou

Croustillant de curé Nantais fumé/jeunes
pousse/huile de noix (sup 6 €)

Macaron vanille/marrons confits/coulis pomme
verte

ou

Bûche chocolat blanc/mandarines/crèmeux
mangue poivre de timut





Menu les saveurs de Noël 62 €

Queue de gambas en gelée d'agrumes/butternut
confit/espuma potiron/huile de pépins de courges

ou

Foie gras de canard au torchon/tuile de pain
d'épices/confit d'airelles et cardamome

Noix de St Jacques/coulis de crustacés/navets et
betteraves rôtis à l'ail fumé

ou

Filet de boeuf (Charolais bio)/fumé aux herbes
jus corsé/ballotine de choux frit/carotte glacée

Fromages affinés maison Beillevaire (sup 6,50 €)

ou

Croustillant de curé Nantais fumé/jeunes
pousses/huile de noix (sup 6 €)

Sablé chocolat/ganache caramel beurre
salé/espuma cacao/mendiants fruits secs

ou

Pavlova agrumes/crèmeux fruits de la passion
coulis ananas

ou

Bûche chocolat blanc/mandarines/crèmeux
mangue poivre de timut