



ENTRÉE

Le Tataki de Boeuf sur un Poireau Vinaigrette,
Sauce Gribiche et Sorbet Oseille et tuile de Riz croustillante.

OU

Le Foie Gras de Canard mi-cuit aux Baies de Genièvre, Pickles de Légumes,
Réduction de Vinaigre Balsamique, Comptée d'Oignons, Pain noir toasté.(sup. 5,50 €).

OU

Gravlax de Truite marinée aux Agrumes et Gingembre, Quenelle de Riz Sushis,
Fine purée de Brocolis, Sorbet Petits Pois.

OU

Les 6 Huîtres n°3 de Beauvoir sur mer ou les 9 (sup.4,50 €) ou les 12 (sup. 7,50 €).
accompagnées d'un Beurre aux Algues, Citron vert
et Piments d'Espelette, Vinaigre échalote.

(suggestion : un verre de 12cl AOC Gros Plant du Pays nantais sur Lie Dom. Merlaud).

PLAT PRINCIPAL

Le Poisson de La Criée selon arrivage et cuisiné suivant l'inspiration du chef :

Duo Cabillaud en croûte de Sarrasin et Rouget Grondin grillés à l'huile de Thym sauvage,
Méli Mélo de Petits Légumes et Asperges, Fumet Langoustine.

Les Viandes :

Faux Filet de Boeuf "Charolais", Pomme "Bouchon", Petits Légumes et Sauce Romarin.

OU

Le Magret de Canard rôti, Petits Légumes, Pulpe de Panais, jus réduit au Vinaigre Balsamique
et Myrtilles.

OU

Le Confit de Cochon à la Bière "Mexican Hot Chocolate Stout" de la brasserie Smeele de Luçon,
Raviole Champignons Céleri.

OU

Notre plat Végétarien du jour...

Le Rizotto de Pâtes de Lison aux Petits Légumes et Asperges, Raviole croustillante Céleri - Navet.

DESSERT

La Tarte Fine Feuilletée aux Pommes, Glace Miel - Thym Serpolet.

OU

Le Crêmet Vanille de Madagascar aux Fruits secs,
Amandes et Noisettes torrifiées, Glace Yaourt Banane Muscovado

OU

La Nage de Fraises et Financier à l'huile d'Olive, Glace Verveine Thé Matcha.

OU

Le Sablé au Sésame noir, Glace Sésame, Craquant Café Cacao, Mousse Chocolat Noir et Crumble.

