



ENTRÉE

Le Tataki de Boeuf "Montbéliard" sur un Poireau Vinaigrette,
Sauce Gribiche et Sorbet Oseille.

OU

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

OU

Gravlax de Truite fumée aux Agrumes et Gingembre, Quenelle de Riz Sushis,
Fine purée de Brocolis, Sorbet Betterave.

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, Pain Curry - Tomate séchées.

(suggestion : un verre de 12cl AOC Gros Plant du Pays nantais sur Lie Dom. Merlaud : 6,00 €).

PLAT PRINCIPAL

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

Dorade Sébaste grillée aux Langoustines et Praires, Rizotto de Céréales aux Petits Légumes,
Fumet Coquillages et Cructacé.

Les Viandes :

Faux Filet de Veau grillé, Pomme "Bouchon", Petits Légumes et Sauce Sarriette.

OU

Râble de Lapin rôti aux Herbes, Olives et Pruneaux, Pomme de terre "Surprise"
et Petits Légumes, Jus réduit au Thym.

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 Céréales aux Champignons et Epinards, Raviole croustillant Céleri - Navet.



DESSERT

La Tarte Fine Feuilletée aux Pommes, Glace Coco - Kamok.

OU

Le Crémets Vanille de Madagascar aux Fruits secs, Mousseline Citron Betterave,
Amandes et Noisettes torréfiées, Sorbet Mandarine - Passion.

OU

Le Finger Citron Châtaigne, Crèmeux Passion et Chocolat craquant, Sorbet Exotique.

OU

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