

## 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 d'herbes et Rouget Grondin grillé, Méli Mélo de Lentilles aux Tomates et  
Citrons Confits, Asperges et Fumet d'Araignée de Mer.

***Les Viandes :***

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

OU

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

OU

Le confit de Cochon à la Bière "Mexican Hot Chocolat Stout" de la Brasserie Smeele de Luçon,  
Grenailles et Petits Légumes.

***Notre plat Végétarien du jour...***

Lasagne de Céleri, Champignon et Epinard.

## DESSERT

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

OU

Le Crêmet Vanille de Madagascar aux Fruits secs,  
Amandes et Noisettes torréfiées, Sorbet Fraise Verveine.

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.