

MENU HERMINE à 26 euros

une entrée + un plat ou un plat + un dessert

MENU DIVATTE à 34 euros

une entrée + un plat + un dessert

MENU CHEBUETTE à 39,50 euros

une entrée + un plat + un fromage + un dessert

MENU CLEMENCE à 46,50 euros

une entrée + un poisson + une viande + un dessert

Composez votre menu avec les plats de la carte ci-dessous:

•LES ENTRÉES

Escalope grillée de foie gras, pochée au bouillon de ramen.

Noix de St Jacques rôties, vinaigrette de coriandre, mousseline de cerfeuil tubéreux.

Ravioles de poissons de Loire fumés, fondue de poireau et consommé à la citronnelle.

Marmite d'escargots au coulis d'étrilles en crumble.

•LES POISSONS

Saumon mariné puis cuit basse température, jus de légumes racines, pak-choï confit et shiitaké.

Merlu au citron en écailles de courgettes, sabayon à l'orange sanguine, fricassée de carottes à l'aneth.

Lamproie de Loire au vin rouge et légumes.

Dorade grillée, crosnes sautés et jus corsé de viande.

•LES VIANDES

Plat de côte braisé, effiloché de bœuf, croustillant, échalote confite et pommes grenailles.

Ris de veau rôti en broche de réglisse, de cerfeuil tubéreux et jus de veau.

Volaille de Challans fumée au foin, sauce vin jaune du Jura et poudre de chorizo, pommes soufflées.

Pigeonneau fermier rôti désossé, poire pochée aux épices, marmelade d'abatis, jus au cacao.

•LES FROMAGES: 6,50 euros

Croustillant de fromage du Curé Nantais et mâche nantaise.

Assiette de fromages régionaux.

Curé Nantais en panure de mâche.

•LES DESSERTS

Trilogie savoureuse de crèmes brûlées.

Les Fruits Exotiques: en grog, ananas confit aux épices, sorbet ananas-basilic, carpaccio de mangue, coulis passion, meringue noix de coco.

Les Légumes: Mille-feuille de pain d'épice et carottes à l'orange, mousse de topinambour cerfeuil tubéreux confit au chocolat, origami de fenouil et aubergine.

Le Chocolat: crousti-fondant cacahuètes, chocolat manjari, crème glacée vanille.