O'Choix

Les Entrées

Les Fruits de Mer : en Risotto de Trofiettes* sur leur Crème Vanillée 13,50€
(palourdes, moules, crevettes, encornets, mactre)*

Le Canard : confit en Finger avec ses Suprêmes d'Orange, Chantilly au Moût de Raisin 13,50€

L'Œuf Bio : en Cocotte à la Crème de Cèpes et son Écume au Lard Paysan, Chips de Brésaola* 19,50€

Le Boudin de Couffé : en Cromesquis* au Chou Vert et sa Minestrone de Pomme Granny Smith 19,50€

Le Foie Gras : en Opéra avec du Curé Nantais au Muscadet et sa Gelée de Griottes, accompagné d'une Gaufre de Pois Chiche 20,50€

Les St Jacques : poêlées aux Noisettes Torréfiées sur leur Cappuccino de Pleurotes et Escargots fumés minute sous leur Cloche Aladin 21,00€

La Grenouille : en Goujonnettes* poêlées façon Meunière sur leur Risotto d'Épeautre à l'Anguille nappés de Sauce Poulette* 21,00€

Le Potimarron : en Velouté à l'Huile de Noix avec son Croquant de Quinoa à la Fourme d'Ambert et sa Mouillette de Foie Gras poêlé 20,00€

Les Poissons

Le Merlu : en Filet au Pesto de Mâche sur sa Crème façon Marinière 16,00€

La Dorade Royale : en Cataplana* avec ses Langoustines et Amandes de Mer sur leur Crème Safranée et Huitre Végétale 22,00€

Les Poissons de Loire : Mulet, Silure, Anguille et Écrevisses façon Bouillabaisse et son Aïoli 20,50€

L'Anguille : en Cocotte, poêlées à l'Ail et au Persil Plat finement haché 22,00€

Le Sandre : snacké à la Plancha sur son Véritable Beurre Blanc Nantais 22,00€

Les Viandes

La Pièce du Boucher : snackée à la Plancha accompagnée de sa Sauce 3 Poivres *(≈250 grammes)* 17,50€

Le Veau: en Pavé façon Tataki* sur sa Sauce au Miso* et sa Salade d'Algues Kombu*-Gingembre 20,50€

Le Ris de Veau : braisé et déglacé à l'Ambroisie* de Monnières sur sa Crème de Shitakés* 22,00€

Le Bœuf Charolais : cœur de rumsteck, fumé au Thym, sur son Jus au Vieil Armagnac et son Boudin de Moelle Croustillante 21,00€

Le Pigeon de Michel Terrien : les Suprêmes servis juste rosés et les Cuisses en Pastillas au Foie Gras et Figues sur leur Jus de Carcasse 22,00€

* notre Dic'O Gastro saura vous éclairer si ce terme vous intrigue....

O'Choix

Les Fromages

La Balade de la Pannetière : variation de Fromages de Vache et sa Compotée de Griottes 6,50€

La Balade Gourmande : Balade de la Pannetière accompagnée de son Verre de Vin ou Porto (8cl) 9,00€

Le Curé Nantais : en Raviole Croustillante sur son Lit de Pommes des Vergers poêlées 7,50€

Les Desserts

Le Café Gourmand : déclinaison de Gourmandises du Pâtissier et son Café 7,50€

Le Thé Gourmand : déclinaison de Gourmandises du Pâtissier et son Thé 'Des Épices à ma Guise' 8,50€

Le Whisky : façon Irish, servi chaud avec sa Crème Fouettée 7,50€

Le Café : en Tiramisu revisité avec sa Dacquoise et sa Namelaka*,Glace Choco-Noisette 8,50€

Le Kalamansi* : en Gelée sur son Crémeux Tanariva*, Biscuit Cuillère et Mousse Mascarpone 8,50€

Le Marron : en Spaghettis sur leur Mousse Vanille et Pain de Gênes* aux Myrtilles 9,00€

Le Macaé* : en Crémeux façon Tartelette déstructurée et sa Pannacotta Citron-Gingembre 9,00€

Le Gâteau Nantais : comme un B.N® avec son Cœur Orélys* sur son Crémeux Passion 8,50€

Le Chocolat Guanaja* : en Soufflé Chaud avec sa Glace Stracciatella et son Écume Lactée 8,50€

La Poire des Vergers : pochée à la Badiane et son Bugne* croustillant sur leur Sirop de Vin Chaud au Cassis 8,50€

Le Caramel : en Pannacotta, en Crêpe soufflée au Salidou, en Kouign Aman et en Crème Glacée 9,00€

Les Petits Gastr'Onomes

(jusqu'à 12 ans)

Entrée + Plat + Dessert 15€

entrée

Les Gésiers: en Samoussas Croustillantes

Les Trofiettes : en Risotto aux Fruits de Mer, Crème Vanillée

Le Potimarron : en Velouté Onctueux

Plat

Le Bœuf : en Pièce de Rumsteck poêlée

Le Poisson : en Filet selon le Retour de Pêche

La Volaille : en Nugget's panés au Cornflakes

Garniture au choix: Purées Colorées (vitelotte, panais, petit pois, carottes), Légumes variés, Gratin Dauphinois ou Frites Maison

Dessert

Les 2 Glaces : au Choix selon les Saveurs du Moment

Les 3 Gourmandises : selon la Fantaisie du Chef

(exemple: verrine, moelleux, crème brûlée, pannacotta ou toute autre surprise...)

Le Fromage Blanc Fermier : avec son Coulis de Fruits Rouges

* notre Dic'O Gastro saura vous éclairer si ce terme vous intrigue....