

O'Choix

Les Entrées

- ◆ Tartine de **Mulet fumé** aux **Légumes du Soleil** et Câpres à Queue, Chantilly Citron-Vodka 14.50€
- ◆ Marmelade de **Tomates**, Siphon de **Scamorza*** fumée, Pesto de Roquette, Pain Focaccia* 13.50€
- ◆ **Langoustines snackées et Lard Guanciale***, Brunoise de **Mangue et Papaye** au Gingembre, Tempuras* de Chou Pak Choi* 21.50€
- ◆ Frites de **Moules**, Crèmeux de **Ratte** et Légumes façon marinière 19.50€
- ◆ Cromesquis de **Ris de Veau, Morilles** et **Jarret de Cochon** de Stéphane Brûlé 21.50€
- ◆ Croustillants d'**Escargots**, Tuile Sablée au **Parmesan** au **Crémet Nantais** et Sponge Cake* au Pesto **d'Ail des Ours*** 21.50€
- ◆ Tartare de **Couteau** et Émiettee de **Crabe** à la **Langouille** façon Carbonara, Œuf de Caille 22.50€
- ◆ **Œuf Cocotte**, Crème à l'**Anguille Fumée** d'Arnaud Guéret et Légumes de Saison 22.50€

Les Poissons

- ◆ Filet de **Cabillaud** poché, Crème façon Marinière 19.50€
- ◆ Tataki* d' **Espadon** pané aux Graines Gourmandes, Caramel de Jus Exotique 22.50€
- ◆ Filet de **Bar** en Croûte de Curry Black*, Crème de Mâche 22.50€
- ◆ Cocotte d'**Anguilles** poêlées à l'Ail et au Persil Plat 23.50€
- ◆ Filet de **Sandre**, Véritable Beurre Blanc Nantais 23.50€

Les Viandes

- ◆ **Pièce du Boucher** en coup-de-feu, Sauce Choron* 250 gr) 18.50€
- ◆ Carré de **Cochon Ibérique** confit, Crème de Pesto Rouge* 22.50€
- ◆ Filet de **Canard** farci aux Abricots moelleux, Sauce laquée au Gingembre confit et Noisettes torréfiées 22.50€
- ◆ **Picanha*** de Bœuf snacké en Croûte de Moelle, Jus de Viande réduit 23.50€

* notre [Dic'O Gastro](#) vous éclairer si ce terme vous intrigue....
Prix nets, service compris (TVA 10%), hors boissons



O'Choix

Les Fromages

- ◆ **Balade de la Ferme Pannetière** et sa Compotée de Griottes 7.00€
- ◆ **Balade Gourmande** : Balade de la Ferme Pannetière et son Verre de Vin ou Porto (8cl) 9.50€
- ◆ Tartelette de **Tome Chapelaine** fumée minute, Tapenade d'Olives et Marmelade d'Abricots 8.50€

Les Desserts

- ◆ **Café Gourmand** avec sa déclinaison de Pâtisseries 7.50€
- ◆ **Thé Gourmand** avec sa déclinaison de Pâtisseries et Thé 'Des Épices à ma Guise' 8.50€
- ◆ **Irish Coffee** 7.50€
- ◆ Cataplana* de **Fraises de Goulaine** en Mousse, en Gelée et en Tartare, Écume de Menthe 8.50€
- ◆ Tarte Sablée Amande au Chocolat **Jivara*** et Crèmeux Noisette - Citron 8.50€
- ◆ **Mini Baba** Bouchon, Chantilly Mascarpone Vanillée et **Nectarines** poêlées 8.50€
- ◆ **Mille-Feuilles** gaufre au Crèmeux **Nougat** et les **Framboises** de Jojo 8.50€
- ◆ Palette Gourmande autour des **Grands Crus de Chocolat Valrhona*** 9.00€
- ◆ **Banana Split** revisité par Margaux et Johana 8.50€
- ◆ Gourmandises autour du **Caramel** 9.00€

(Pannacotta, Crêpe soufflée au Salidou, Kouign Aman et Crème Glacée)

Les Petits Gastr'Onomes

(jusqu'à 12 ans)

Entrée + Plat + Dessert 15€

Entrée

Samoussas de **Gésiers** croustillantes
Marmelade de **Tomates** et **Moza'**

Plat

Pièce de **Bœuf** poêlée
Filet de **Poisson** selon le Retour de Pêche
Nugget's de **Volaille** panée aux Céréales

Garniture au choix:

*Gratin Dauphinois, Frites Maisons ou Purées Colorées
(vitelotte, patate douce, carottes...)*

Dessert

Duo de Glaces : au Choix selon les Saveurs du Moment

Palette de 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

Bon Appétit !

* notre [Dic'O Gastro](#) saura vous éclairer si ce terme vous intrigue....