

# O'Choix

## Les Entrées

- ◆ Gravlax de **Joues de Cabillaud**, Coulis de **Pomme Granny Smith** et Mousse de **Betterave** 14.50€
- ◆ Royale de **Potimarron** et **Canard** fumé,Écume Cardamone Verte,Croûtons Encre de Seiche 13.50€
- ◆ Velouté de **Butternut** au **Foie Gras**, Mouillettes **Chutney de Figs**, Graines de Courges 19.50€
- ◆ Pressé de **Boudin Noir**, **Pomme** des Vergers, **Foie Gras** poêlé et Crumble de Pain d'Épices 21.50€
- ◆ Croustillant d' **Escargots** façon Meurette, Crémeux de **Persil** plat à l'**Ail** doux 21.50€
- ◆ **Œuf** frit façon Bouillabaisse au Coulis de **Soupe de Poisson** et sa **Rouille** onctueuse 21.50€
- ◆ **Noix de St Jacques** poêlées, Crémeux de **Topinambour**, Graines de **Sarrasin** et **Wakamé** 23.50€
- ◆ **Foie Gras** mi-cuit mariné au **Vin d'Hypocras**, Tuile au Grué de **Cacao** et **Pain d'Épices** 22.50€

## Les Poissons

- ◆ Filet de **Merlu** poché, Crème de **Roquette** et **Wasabi\*** 19.50€
- ◆ Filet d'**Ombre Chevalier**, Cromesquis de **Homard**, Jus de Carcasse 22.50€
- ◆ Médallions de **Lotte**, Réduction **Orange**, **Carotte** et **Gingembre** 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 **Gorgonzola** (≈250 gr.) 18.50€
- ◆ Noisette de Filet de **Sanglier**, Sauce laquée au **Miso\***, **Mirin\*** et **Sésame Grillé** 22.50€
- ◆ La **Pintade d'Ancenis** en 2 Cuissons : la Jambonnette confite et le Bas de Cuisse farci à l'**Ail Noir Aomori\*** et aux Trompettes de la Mort 22.50€
- ◆ Suprême de **Perdreau** poêlé, Réduction aux Baies de **Cassis** 22.50€
- ◆ Filet de Cœur de **Rumsteck**, Jus corsé à la Brisure de **Truffe** 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€
- ◆ Samoussas de **Curé Nantais**, Chutney de **Figues** 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€
- ◆ Tartelette chaude façon Soufflé au **Chocolat Guanaja\*** et **Poires** des Vergers 8.50€
- ◆ Transparence de Crème **Chocolat**, Biscuit **Streuzel**, Vermicelles de Crème de **Marron** 8.50€
- ◆ Sphère **Tiramisu\*** et Biscuit **Shortbread\*** au **Café** 9.00€
- ◆ Cylindre de Mousse **Ananas**, Brunoise de **Mangue**, Chantilly **Gingembre** et Craquant **Coco** 8.50€
- ◆ Ganache **Chocolat Bahibé\*** au Crèmeux Exotique, Gelée **Passion** et **Roses des Sables** 8.50€
- ◆ Dôme de Mousse **Citron** et son Insert **Mascarpone et Yuzu\***, Sablé Breton 8.50€
- ◆ Le **Breizh' Villa** (*Croquant Sarrasin, Caramel Beurre Salé, Pommes poêlées, Namelaka\* Caramélia\**) 8.50€
- ◆ Gourmandises autour du **Caramel** (*Pannacotta, Crêpe au Salidou, Kouign Aman et Crème Glacée*) 9.00€

## Les Petits Gastr'Onomes

(jusqu'à 12 ans)

**Entrée + Plat + Dessert 15€**

### Entrée

Samoussas de **Gésiers** croustillantes  
Velouté de **Butternut**

### Plat

Pièce de Rumsteck de **Bœuf** poêlée  
Filet de **Poisson** selon le Retour de Pêche  
Nugget's de **Volaille** panés au Céréales  
*Gratin Dauphinois, Frites Maisons ou Purées Colorées*  
*(vitelotte, patate douce, carottes...)*

### 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....

Prix nets, service compris (TVA 10%), hors boissons