

O'Choix

Les Entrées

- ◆ Filet de **Maquereau** grillé à l'unilatérale au Chalumeau, **Polenta** au Tartare d'**Algues** 14.50€
- ◆ Tatin de **Brie** aux **Pommes de Terre Agatha** et **Lard** rôti 13.50€
- ◆ Royale de **Bisque** de **Homard**, **Tourteau**, Caviar de **Maquereau** et **Écume** de **Corail** 22.50€
- ◆ Raviolis de **Ris de Veau** et Pétales de Cuisses de **Grenouille**, Crème d'**Ail** confit et **Persil** 21.50€
- ◆ Nid d'**Œuf** confit à l'Huile d'Olive, Sablé **Parmesan**, Écume de **Chorizo Iberico** 19.50€
- ◆ **Pied de Cochon** en 2 façons: *croustillant et en encornet aux Noisettes*, Sauce **Gribiche*** 20.50€
- ◆ **Anguille Fumée** d'Arnaud Guéret, **Lentilles Verte du Puy**, Crème fouettée aux **Agrumes** 23.50€
- ◆ Escalope de **Foie Gras de Canard** poêlée, Compotée d'**Oignon Rouge** au **Porto** et Graines de **Sarrazin** torréfiées, Bouillon de **Poule** 23.50€

Les Poissons

- ◆ Filet de **Dorade Sébaste**, Sauce **Estragon** et **Tomate confite** 19.50€
- ◆ Ballotine de **Brochet** confit, **Beurre d'Agrumes** 22.50€
- ◆ Aiguillettes de **St Pierre** poêlées, Sauce au **Vin Jaune** et **Fève de Tonka*** 23.50€
- ◆ 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** snackée, Sauce aux **3 Poivres** (~250 gr.) 18.50€
- ◆ **Porc Noir de Biscay*** rôti, Crème au **Porto Blanc** et **Cranberries** 22.50€
- ◆ Suprême de **Poulet d'Ancenis** croustillant au **Foie Gras** et Brisure de **Truffe**, Jus réduit 22.50€
- ◆ Filet de **Veau** et **St Jacques**, Réduction à l'**Orange** et **Listé Verveine*** 22.50€
- ◆ Onglet de **Bœuf Angus** poêlé, Sauce **Châteaubriand*** 23.50€

notre Dic'O Gastro saura 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 le Thé Des Épices à ma Guise 8.50€
- ◆ **Irish Coffee** 7.50€
- ◆ Sphère **Chocolat**, Mousse **Inspiration* Passion**, **Financier** fondant, Coulis **Exotique** 8.50€
- ◆ Ondulé Craquant **Chocolat Nyangbo***, Crème **Praliné** et Ganache **Noisette** 8.50€
- ◆ Le **Citron** et le **P'tit Lu** en Trompe l'Œil, Perles de **Kalamansi*** poivrées 8.50€
- ◆ **Café Liégeois** revisité 8.50€
- ◆ **Câlisson* Nantais**, Crème montée **Amandes** et **Fruits Confits** 8.50€
- ◆ Tarte aux **Poires** façon Amandine et **Chocolat Opalys*** 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**
Ravioli de **Thon**, Crème de Persil Plat

Plat

Pièce de **Bœuf** poêlée
Filet de **Poisson** selon le Retour de Pêche
Emincés de **Volaille** croustillants

Garniture au choix:

Frites Maison 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

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

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