

Menu A Comp'Oser

Entrée + Plat + Dessert 39.90€

Entée + Plat + Fromage + Dessert 44.90€

Entrée + Plat 34.90€ // Plat + Dessert 34.90€

Les Entrées

Le Foie Gras & l'Artichaut

Mezze Maniche au Foie Gras et Pesto d'Artichaut
Huile de Truffe / Oeuf confit / Crème de Parmesan

L'Escargot & l'Anguille

En Raviolis / Caviar d'Aubergine / Écume Ail des Ours
Poivre de Phu Quoc

Le Crabe & la Gambas

Chair de Crabe / Pomme Granny Smith / Mayonnaise au Curry
Gambas croustillante / Coulis au Punzu de Mikan

Le Petit Pois & la Langoustine

Sablé Parmesan / Crémeux de Petit Pois à la Menthe
Ceviche de Langoustine / Gel Dashi au Sésame
... supplément de 3€ sur ce mets ...

Les Plats

Le Filet de Sandre

Beurre Blanc de Citron Confit / Oeufs de Truite

Le Filet de Bar

Farci aux Pétoncles / Algue de Nori / Écume Hollandaise au Yuzu

Le Cœur de Rumsteack de Bœuf

Mariné au Rubs / Jus Miso & Romarin

L'Épaule d'Agneau

Confite à l'Orientale / Houmous / Crème à la Menthe

Le Ris de Veau

Poêlé / Croustillant de Tête de Veau / Crème de Morilles
... supplément de 3€ sur ce mets ...



Menu A Comp'Oser

Les Fromages

La Découverte de la Pannetière

Fromages Frais et Tome de Vache en variation

Ferme Bio de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre - 44

Le Curé Nantais

Pané aux Quatre Épices / Marmelade de Rhubarbe

Les Desserts

... à commander en début de repas ...

La Fraise & la Rhubarbe

Tartare de Fraises en Gelée / Sphères Yaourt Chocolat Blanc

Sablé Amande / Rhubarbe confite au Sureau / Baies de Verveine

La Framboise & le Spéculoos

Croustillant Spéculoos / Framboises fraîches / Glace Nougat

Écume Dulce de Leche

Le Chocolat

Tartelette Crèmeux Dulcey* / Namelaka Komuntu*

Siphon Oabika* Panacotta Graines des Aborigènes

*Chocolats Grands Crus - Maison Valrhona

Le Caramel

Panna Cotta / Crêpe / Kouign-Aman / Crème Glacée / Liqueur

.. supplément de 3€ sur ce mets ...