

La Carte

Eveil du Palais...

13,00 €

Le Canard les Fruits Rouges et Le Curé Nantais

Carpaccio de Magret de Canard
Fraîcheur de Fruits Rouge
Chips de Curé Nantais
Jeunes Pousses à L'Huile d'Olive

Le Homard Bleu, l'Orange et la Coriandre

Homard juste cuit au court bouillon,
Fine Gelée de Jus de Homard Poivré,
Salade D'Orange à la Coriandre
Croustillant de ses Carapaces

Le Maquereau et les Légumes de Saison

Filet de Maquereau en Escabèche,
Tartare de Légumes de Saison
en Sabayon Salé

Terre & Mer

23,00 €

Le Cabillaud, Les Céréales, Le Bacon et L'Abricot

Pavé de Dos de Cabillaud en Croûte de Céréales et de Bacon
Risotto de Petit épeautre,
Jus d'Abricot

Le Veau et les Légumes du Soleil

Quasi de Veau Poêlé
Courgettes Grillées, Caviar d'Aubergine,
Pétales de Tomates Confites,
Fine gelée de Poivrons

L'Agneau, le Fruit de La Passion et le Céleri

Carré d'Agneau confit à la Sarriette,
Jus de Fruit de la Passion,
Mousseline de Céleri

L'Instant des Fromagers

7,50 €

Assiette de trois fromages
et ses Jeunes Pousses de Salades
à l'Huile d'Olive

Plaisir sucré

10,00 €

La Framboise, Le Sablé Breton et La Vanille

Tartelette à la Framboise,
Cœur de Crème Brûlée
Sablé Breton

Le Chocolat, La Cerise et la Noisette

Crèmeux Chocolat
Insert intense à la Cerise Confitée
Dacquoise Noisette

Le Citron et le Curry de Madras

Crème de Citron au Curry de Madras,
Biscuit Cuillère
Meringue

Le Chef est à votre écoute, n'hésitez pas.....

Prix net TTC, boissons non comprises.