



## La Carte de Saison

	<i>Tarif à la carte</i>	<i>Suppl. ½ Pension</i>
<b>Pour débiter</b>		
Assiette de 6 huîtres Fines de Claire N°3 de la Baie de Bourgneuf et son verre Muscadet Accompagnées d'un vinaigre échalote, beurre	18€	10€
Ballottine de foie gras de canard mi-cuit au naturel chutney aux figues	18€	10€
Céville de bar mariné aux agrumes, coriandre et oignons rouges façon pickles	14€	6€
Trilogie de tomates anciennes, burrata crémeuse et pesto basilic	14€	6€
Salade de pommes grenailles, salicornes et anguille fumée	14€	6€
<b>Pour continuer</b>		
Risotto « Arborio », au Curé Nantais fumé, déclinaison de betteraves	22€	6€
Poisson de nos côtes et sa sauce du Chef	33€	15€
Homard en terre et mer, poitrine de porc label rouge confite, bisque et huile de homard	29€	10€
Pavé de sanglier, escalope de foie gras poêlée, sauce chasseur	32€	12€
Ballottine de veau et girolles, crème de champignons	28€	8€
<b>Pour terminer</b>		
Assiettes de fromages et son mesclun *	10€	2€
Paris-Menton	8€	4€
Cœur coulant chocolat, banane, citron vert et glace gingembre	8€	4€
Entremet coco, mangue et passion	8€	4€
Plateau de fruits de mer ( <u>sur commande</u> ) 4 huîtres Fine de Claire n°3, 6 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses, 2 pinces de tourteau, 2 amandes, 6 bulots, bigorneaux, crevettes grises. Accompagnées d'un vinaigre échalote au Champagne, beurre		45€ / Pers



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos viandes sont d'origines Françaises ou Communauté Européenne. Nos prix s'entendent nets, toutes taxes et service inclus (boissons non comprises). Les informations concernant les allergènes à déclaration obligatoire sont disponibles à l'accueil de notre restaurant.