



Mise en bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert - Hors boissor

## **MISE EN BOUCHE**

Trésor des bois et du temps : Ris de veau et trompettes en conchiglioni, gratinés à la mimolette affinée

## **ENTRÉE**

Koulibiac de saumon, nacre marine au beurre nantais et farandole de pousses aromatiques

## **PLAT**

Suprême de pintade aux morilles, flan de patate douce parfumé au cumin et poêlée des sous-bois aux châtaignes

# **FROMAGE**

Tomme de vache affinée au cidre, jeunes pousses d'hiver et chips de pommes dorées

### **DESSERT**

Vacherin des tropiques, mariage mangue et ananas, caresse de mascarpone vanillé

Afin de sublimer votre repas, nous vous proposons des **ACCORDS METS ET VINS** - Verre à 9€ TTC (12cl) -

Réservez votre table au 02 55 40 10 10 ou par mail sur reservation@westotel-pornic.com

Menu valable le 31 décembre 2025 au soir sur réservation et suivant disponibilités. Menu payable à la réservation, non remboursable. Accueil de 19h à 20h. Début de service à 20h. Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

