

Menu Du Marché à 22.00€:

Buffet d'hors d'œuvres

Dos de colin rôti aux tomates confites

Sauce Espagnole à la graine de fenouil

Ou

Emincé de pavé d'ailou grillé à la fleur de sel de Guérande

Confit d'échalotes au beurre persillé

Assiette de fromages sur son lit de salade verte

Crèmeux chocolat noir, Sorbet banane du Costa Rica

Ou

Brunoise de fruits frais de saison, Sorbet Mirabelle

Menu Bambino à 10.00€ (entrée, plat, dessert) :

Menu Bambino à 7.00€ (plat, dessert) :

Buffet d'hors d'œuvres

Filet de colin grillé sur sa peau, beurre blanc, Pommes de terre vapeur

Ou

Steack haché, frites

Glace smarties ou Crèmeux chocolat Prix net boisson non comprise.

*Menu gourmet à 27.00€:
Menu accord mets et vins à 37.00€*

Amuses Bouche

Tatin de légumes du soleil, escalope de bonites aux pavots et sésames

Mesclun à la sauce vierge

Ou

Assiette Italienne

Melon et jambon de Bayonne, tomate mozzarella di-Bufala, salade involtini et Parmesan

Pavé de lieu jaune Breton rôti au beurre de poivron et chorizo,

Beurre de cuisson

Ou

Emincé de magret de canard rôti au miel et balsamique,

Gastrique au jus de viande

Assiette de fromages sur son lit de salade verte

Le fruit rouge en Melba

La fraise, la framboise, la myrtille

Ou

Tatin d'abricots caramélisés servi tiède

Sorbet abricot du Languedoc Roussillon

Menu Prestige à 30.50€:

Menu accord mets et vins à 39.50€

Amuses Bouche

Noix de St Jacques juste saisies

Paccheri à la tapenade d'artichauts, brunoise de courgettes et caviar de tomates

Ou

Foie gras mi-cuit à la mangue et ananas

Pain ciabatta toasté, confiture pomme kiwi et framboise basilic

Filet de rouget Barbet grillé aux piments d'Espelette

Crème d'épices douces et émulsion de basilic

Ou

Assiette du Boucher :

Aloyau de Bœuf, magret de canard, côtelette d'agneau

Assiette de fromages sur son lit de salade verte

Gratin de fraises au blanc de blanc

Sorbet au Champagne

Ou

Pour les Gourmands

Crèmeux chocolat banane, gratin de Fraise, Brunoise de fruits frais sorbet Mirabelle

Prix net boisson non comprise.

Menu Terroir à 36.00€:

Menu accord mets et vins à 46.00€

Amuses Bouche

Entre terre et mer

*Foie gras mi-cuit à la Mangue,
St jacques sur son Paccheri caviar de tomates*

Petite salade Italienne

Ou

Entre vent et Marée

Carpaccio de st jacques à la tapenade d'artichauts

Tartare de Saumon au pesto, ratatouille minute

Tatin de bonites tièdes, sauce vierge

Trou Normand

Filet de Dorade royale rôti au beurre de Vanille Bourbon

Ou

Carré d'agneau rôti au Romarin et ail en chemise (servi en côtelette)

Tartine de curée Nantais au miel, confiture pomme kiwi

Déclinaison du fruit rouge :

La framboise en croustillant citronnée

Gratin de fraises au Blanc de blanc, sorbet Champagne

La myrtille façon Melba

Prix net boisson non comprise.

La Carte :

Nos Entrées :

-Buffet d'hors d'œuvres... 10€

-Tatin de légumes du soleil, escalope de bonite aux pavots et sésames... 11€

Mesclun à la sauce vierge

-Assiette Italienne... 12€

Melon et jambon de Bayonne, tomate mozzarella di-Bufala, salade involtini et Parmesan

-Noix de St Jacques juste saisies... 15€

Paccheri à la tapenade d'artichauts, brunoise de courgettes et caviar de tomates

-Foie gras mi-cuit à la mangue et ananas... 15€

Pain ciabatta toasté, confiture pomme kiwi et framboise basilic

-Entre terre et mer... 16€

Foie gras mi-cuit à la Mangue, St jacques sur son Paccheri caviar de tomates

Petite salade Italienne

-Entre vent et Marée... 16€

Carpaccio de st jacques à la tapenade d'artichauts, Tatin de bonites tièdes, sauce vierge

Tartare de Saumon au pesto, ratatouille minute

Nos Poissons :

-Dos de colin rôti aux tomates confites... 13€

Sauce Espagnole à la graine de fenouil

-Pavé de lieu jaune Breton rôti au beurre de poivron et chorizo... 14€

Beurre de cuisson

-Filet de rouget Barbet grillé aux piments d'Espelette... 15€

Crème d'épices douces et émulsion de basilic

-Filet de Dorade royale rôti au beurre de Vanille Bourbon... 16€

Prix net boisson non comprise.

Nos Viandes :

-Emincé de pavé d'ailou grillé à la fleur de sel de Guérande... 14€

Confit d'échalotes au beurre persillé

-Emincé de magret de canard rôti au miel et balsamique... 15€

Gastrique au jus de viande

-Assiette du Boucher... 16€

Aloyau de Bœuf, magret de canard, côtelette d'agneau

-Carré d'agneau rôti au Romarin et ail en chemise... 17€

(servi en côtelette)

Nos fromages :

-Assiette de fromages sur son lit de salade verte... 4€

-Tartine de curée Nantais au miel, confiture pomme kiwi... 4.50€

Nos desserts :

-Crèmeux chocolat noir, Sorbet banane du Costa Rica... 7€

-Brunoise de fruits frais de saison, Sorbet Mirabelle... 7€

-Le fruit rouge en Melba... 8€

La fraise, la framboise, la myrtille

-Tatin d'abricots caramélisés servi tiède... 8€

Sorbet abricot du Languedoc Roussillon

-Gratin de fraises au blanc de blanc Sorbet au Champagne... 8€

-Pour les Gourmands... 8€

Crèmeux chocolat banane, gratin de Fraises, Brunoise de fruits frais sorbet Mirabelle

-Déclinaison du fruit rouge... 9€

La framboise en croustillant citronnée

Gratin de fraises au Blanc de blanc, sorbet Champagne

La myrtille façon Melba

Prix net boisson non comprise.