

O'Choix

Les Entrées

L'Andouille de Guémené : en Ravioles Croustillantes sur sa Royale d'Asperge Verte	13,50€
L'Ecrevisse : en Mousseline avec des Pétales de Cuisses de Grenouille sur leur Sablé à la Tomate	13,50€
L'Œuf Parfait : cuit à 65° pendant 65 minutes sur sa Crème de Curé Nantais et Shitakés* et sa Chips de Pancetta et Truffe d'Été	19,50€
La Langoustine : en Ravioles farcies à la Brousse de Brebis sur leur Bouillon Thaï et Pickles*	19,00€
Le Foie Gras : cuit à Basse Température, contisé au Homard et Algue de Nori*	20,00€
L'Escargot : poêlé à l'Ail confit et Persil et farci au cœur de Conchiglioni* sur une Crème de Mâche	18,50€
La Bonite* : en Tartare mêli-mêlé avec Gambas et Fruit de la Passion, marinés à l'Huile de Sésame	20,00€
La Joue de Lotte : en Carpaccio mariné au Vinaigre de Malt de Whisky et Sésame Torréfié avec une Chantilly Wasabi*	19,50€

Les Poissons

Le Mostelle* : en Filet sur sa Crème de Langoustines au Curé Nantais et Poivre aux Algues	16,00€
Le Maigre : en Filet sur son Beurre de Cèpes et sa Viennoise* au Vieux Parmesan et Chorizo	21,00€
Le Rouget : en Cannelloni à l'Escabèche* sur sa Crème de Petit Pois à la Menthe et Piment Doux	20,50€
L'Anguille : en Cocotte, poêlées à l'Ail et au Persil Plat finement haché	21,00€
Le Sandre : snacké à la Plancha sur son Véritable Beurre Blanc Nantais	21,00€

Les Viandes

La Pièce du Boucher : snackée à la Plancha accompagnée de sa Sauce Barbecue (~250 grammes)	17,50€
Le Veau : pièce de la Poitrine cuite pendant 16 Heures, laquée au Miel et Sésame avec ses Cromesquis* de Tête de Veau sur leur Sauce Tamarin*	20,00€
Le Canard : confit en Effilochée et en Aiguillettes poêlées façon Club Sandwich aux Toasts de Pain de Mie sur leur Crème à la Fourme d'Ambert	19,50€
La Caille : façon Wellington* au Foie Gras et Chou Chinois, Cuisses Confites, Sauce Vadouvan*	21,00€
Le Bœuf : pièce de l'Onglet en Coup de Feu sur sa Sauce Mole Poblano*	21,00€

* notre Dic'O Gastro en fin de carte saura vous éclairer si ce terme vous intrigue....
Prix nets, service compris (TVA 10%), hors boissons



O'Choix

Les Fromages

- La Balade de la Pannetière :** variation de Fromages Frais de Vache et Compotée de Griottes 6,50€
La Balade Gourmande : Balade de la Pannetière accompagnée de son Verre de Vin ou Porto (8cl) 9,00€
Le Curé Nantais : en Raviole sur son Lit de Pommes des Vergers poêlées 7,50€

Les Desserts

- Le Café Gourmand :** déclinaison de Gourmandises du Pâtissier et son Café 7,50€
Le Thé Gourmand : déclinaison de Gourmandises du Pâtissier et son Thé 'Des Épices à ma Guise' 8,50€
Le Whisky : façon Irish, servi chaud avec sa Crème Fouettée 7,50€
Le Pamplemousse : Suprêmes en Rosace sur leur Moelleux Frangipane et Crème de Nougat 8,50€
La Cerise : en Parfait Glacé à la Griotte et son Cœur de Crème Fouetté à l'Amarena* 8,50€
Le Chocolat Azélia* : en Crème et en Mousse sur un Biscuit Streuzel aux Éclats de Noisettes 9,00€
La Framboise : de chez Jojo 'La Paille d'Or' sur son Crémeux Jivara Lacté* et Écume Citron Vert 9,00€
Le Thé Matcha* : en Mousse Onctueuse sur son Sablé Muëсли et sa Crème Glacée Yaourt 8,50€
La Passion : façon Soléro glacé avec sa Brunoise Exotiques et sa 'Brioche Perdue' 8,50€
Le Caramel : en Pannacotta, en Crêpe soufflée au Salidou, en Kouign Aman et en Crème Glacée 9,00€

Les Petits Gastr'Onomes

(jusqu'à 12 ans)

Entrée + Plat + Dessert 15€

Entrée

Les Gésiers : en Samoussas avec leur Aigre douce

L'Ecrevisse : en Mousseline sur son Sablé Tomato

Plat

Le Bœuf : en Pièce de Rumsteck poêlée

Le Poisson : en Filet selon le Retour de Pêche

La Volaille : en Nugget's panés au Cornflakes

*Garniture au choix: Purées Colorées (vitelotte, panais, petit pois, carottes),
Légumes variés, Gratin Dauphinois ou Frites Maison*

Dessert

Les 2 Glaces : au Choix selon les Saveurs du Moment

Les 3 Gourmandises : selon la Fantaisie du Chef

(verrine, moelleux, crème brûlée, pannacotta ou toute autre surprise...)

Le Fromage Blanc Fermier : avec son Coulis de Fruits Rouges

* notre Dic'O Gastro en fin de carte saura vous éclairer si ce terme vous intrigue....
Prix nets, service compris (TVA 10%), hors boissons