

# Menu de la Forêt \* 37.50 €



mes  
Sélections  
du  
Cerroir

1 Entrée \* 1 Plat \* 1 Dessert\* ~ 1 Starter and 1 main course 1 Dessert

## Nos Entrées *Our first courses*



La corolle de st jacques, mousseline de légumes oubliés velouté au noilly prat.  
*Corolle de St Jacques, a mousse of forgotten vegetables creamed with noilly prat.*



La terrine de foie gras de canard, financier aux noisettes et miel.  
*Duck foie gras terrine, hazelnut and honey financier.*

## Le Poisson - fish



La sélection du marché, son beurre blanc Nantais, écrasée de pomme de terre et fondue de poireaux.  
*A selection from the market, white Nantais butter, mashed potato and leek fondue.*

## Ou - Or

## La Viande - meat

Le pavé de cerf, cuit basse température, son jus réduit, sa poire pochée dans un vin d'épices et blinis de panais.

*Deer pavé, cooked at low temperature, reduced in its juice, poached in spices and a blini of parsnips*



Le magret de canard rôti, crème forestière.  
*Roasted duck breast, forest cream.*

## L'assiette de fromages locaux

*Platter of local cheeses*

## Ou / or

## L'ardoise des desserts

*Desserts of the day-see the blackboard*



Notre Restaurant travaillant des produits frais, dans la conception de ses Menus Il nous arrive malheureusement d'être mal approvisionnés sur certains produits, du aux aléas de la pêche ou à divers dysfonctionnements dans le transport de ces produits frais. Nous nous en excusons d'avance, et saurons remplacer certains produits manquants par d'autres arrivages qui ne sont pas notés sur notre carte.