

Mardi 29 Avril 2025

Entrée - Plat - Dessert	34.80 €
Plat - Dessert	23.90 €
Entrée - Plat	28.10 €
Fromage à la Carte	8.90 €

Nos Entrées

Terrine de veau race Vache Nantaise de Plessé aux petits légumes,
coulis de pomme, cidre et miel

Allergènes : sulfites, gluten, œufs

Soufflé de poissons au vin blanc, bouillon Thaï au lait de coco et tuile aux pavots

Allergènes : œuf, gluten, sulfite, produits laitiers, poisson, céleri, soja

Notre foie gras de canard breton,
confit d'oignons et pommes granny à la cardamome

(Supplément 5,60€)

Allergènes : gluten, sulfites, produits laitiers

Nos Plats

Assiette végétarienne du moment

Allergènes : œuf, produits laitiers, céleri

Bœuf bourguignon, race Charolaise, pâtes de blé bio de la ferme
de Saint-Jean-Du-Tertre et julienne de légumes

Allergènes : gluten, sulfites, céleri

Filet de tacaud, graines de quinoa et velouté d'oignons nouveaux

Allergènes : produits laitiers, poisson, céleri, sulfites

Pavé de veau race Vache Nantaise de la ferme Coiquerelle, sauce au foie gras,
gâteau de topinambour et carotte

(Supplément 6.90€)

Allergènes : œuf, produits laitiers, sulfites, céleri

Nos Desserts

Entremets chocolat noir et blanc, gavotte croustillante

Allergènes : gluten, œuf, produits laitiers, fruit à coque, soja

Gâteau Nantais, soupe de fraises et émulsion au crémant de Bourgogne

Allergènes : gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coques, sulfites

L'assiette de fromages locaux et son condiment

Allergènes : produits laitiers, sulfites