

À LA CARTE

ENTRÉES

ARAIGNÉE DE NOS CÔTES AU NATUREL 43 €
*consommé délicatement gélifié et crémeux acidulé,
sauce maltaise à la clémentine*

RISOTTO CUISINÉ À L'ANGUILLE FUMÉE 48 €
*langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*

COQUILLAGES DE MON PAYS EN DIFFÉRENTES TEXTURES 38 €
*en arrivage des familles Bourgongne, Fritel, Lorieau ou Valzolphier,
méli-mélo de choux-fleurs et très onctueux beurre nantais*

PLATS

DEMI-HOMARD PARFUMÉ À L'AIL DES OURS 72 €
*morilles cuisinées au vin jaune,
sucs de cuisson et fleurs de nos jardins*

LOTTE RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL 52 €
*premières asperges blanches de la famille Poupard
jus des arêtes délicatement acidulé*

AGNEAU DE LAIT FERMIER SOUS TOUTES SES FORMES 48 €
*navet d'Isabelle et Philippe à Pornic,
jus gourmand d'un navarin*

Tous les plats des menus peuvent être pris « à la carte ».

Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine de toutes nos viandes bovines.