

Menu Gourmand 45€20

Entrée au choix

Assiette landaise (foie gras /magret fumé/ gésiers tièdes /confit d'oignons)
Cassolette de st Jacques sauce safran & julienne de légumes aux pointes asperges
Assiette de saumon mariné gravelax & crevette marinée
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 1€50 sur menu)

Poisson au choix

Pavé de cabillaud au beurre d'agrumes
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc
Pavé de saumon rôti sur peau aux épices & sa crème d'aneth

Garniture

Spaghetti à l'encre de seiche et huile basilic / purée de patate douce

Viande au choix

Suprême de caille farci foie gras sauce cèpes **OU** farci cerise sauce raisins
Tournedos de canard & foie gras poêlé sauce poivrade
Noisette d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail

Garnitures

Fagot de haricot vert / Gratin de légumes safranés

Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire & mesclun
Assiette fromagère 3 fromages & mesclun
Croustillant de curé nantais au miel & mesclun

Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat