

## Menu Plaisirs du chef 48€20

### Entrée au choix

Assiette gourmande (foie gras / magret fumé / saumon fumé)  
Tatin de St Jacques au foie gras & petits légumes mesclun au vinaigre balsamique  
Noix de St Jacques snacké sur risotto crémeux forestier  
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 1€50 sur menu)

### Poisson au choix

Médailillon de lotte braisée à la crème de curry  
Filet de bar rôti au beurre blanc  
Filet de daurade royale crémeux d'échalotes au Sauternes

### Garnitures

Flan de brocolis / fondue d'endives

### Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rosini jus réduit au Porto  
Quasi de veau rôti à la crème de morilles  
Bruschetta de filet caille & confit d'oignons aux girolles jus volaille corsé

### Garnitures viande

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes / pleurotes en persillade

### Fromage

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

### Dessert au choix

Pain

Café & petit chocolat