

## Menu Tradition 39€90

### Entrée au choix

Tartare de saumon & St Jacques sur brousse de brebis frais  
Assiette fraîcheur (terrines St Jacques /saumon fumé / salade anglaise /asperges)  
Pressé de canard au foie gras & figue mesclun au vinaigre balsamique  
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 1€50 sur menu)

### Poisson au choix

Filet de Perche en croûte de sarrasins au beurre de gamay  
Dos de merlu breton poché en écaille de courgette au beurre blanc  
Roulé de filet sole, mousseline de st jacques sauce champagne

### Garniture

Flan de poireaux / julienne de légumes

### Viande au choix

Rôti de veau braisé & jus crémé au marsala  
Suprême de Pintade farci au foie gras sauce cèpes OÙ farci cerise sauce raisins  
Demi-Magret de canard rôti sauce aux cinq épices

### Garnitures

Gratin dauphinois / champignons braisés

### 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