

Menu Tradition 42€10

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
Verrine mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (– 1€ sur menu)

Poisson au choix

Filet de Perche en croûte de sarrasin 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 marinère

Garniture 1 au choix

Flan de poireaux /Julienne de légumes.
Risotto crémeux forestier / Purée de patate douce

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 jus corsé à l'orange

Garnitures 2 au choix

Gratin dauphinois / Gratin de légumes
Champignons braisés / Purée de patate douce

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