

Menu Gourmand 48€

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 & crème d'herbes
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 1€ sur menu)

Poisson au choix

Dos de cabillaud au beurre d'agrumes
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc
Pavé de saumon rôti sur peau sauce champagne

Garnitures 1 au choix

Flan de poireaux / Julienne de légumes.
Risotto crémeux, Forestier / 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
Quasi de veau rôti à la crème de morilles

Garnitures 2 au choix

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

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