

## Menu Plaisir du chef 51€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€ 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 échalotes au Sauternes

### Garnitures 1 au choix

Flan de poireaux / Spaghetti encre de seiche.  
Purée de patate douce / Risotto crémeux forestier

### Viande au choix

Pavé de filet bœuf braisé façon Rosini jus réduit au Porto  
Noisette d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail  
Bruschetta de filet caille & confit d'oignons aux girolles jus volaille corsé

### Garnitures 2 au choix

Ecrasé de pomme de terre à la truffade /  
Pleurotes en persillade / Gratin de légumes.

### 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