



## Menu Charme

Prix :69,00€

### Entrée froide

Terrine de Saint Jacques au Grolleau Gris et ses toasts aux céréales

Déclinaison de Melon, en Gaspacho, en chutney, au naturel et son Jambon de Pays

\*\*\*\*

### Entrée chaude

Filet de dorade et son risotto crémeux aux asperges vertes

Pavé de saumon en croûte de sésame et sa fondue de fenouil à l'orange

\*\*\*\*

### Plat

Magret de canard rôti au Balsamique et ses grenailles confites au romarin

Contre filet de boeuf au foie gras et son bisotté du Primeur

\*\*\*\*

### Fromages

Curée nantais au miel rôti sur toasts, mesclun de saison

Tandem fromager et son mesclun

\*\*\*\*

### Dessert

Framboisier

Omelette Norvégienne (vanille, fraise, framboise ou Passion)

Trilogie gourmande (salade de fruits frais, mini coulant au chocolat, sorbet)

Pièce montée et sa nougatine(3 choux/pers) supplément de 6€

**Sélection de vins, eaux minérales et gazeuses, café**