



Menu

Prix :28,50€

Cocktail

6 pièces/pers.

Entrées (au choix)

Brochette de crevettes et lard fumé aux épices cajun, oignons rouges au miel

OU

Salade terre-mer (composition en fonction du marché)

OU

Filets de rouget rôtis au fenouil, sauce corail

OU

Opéra de foie gras et magret, mesclun de salade

OU

Sablé au parmesan, brochette de jambon et petits légumes

Plats (au choix)

Cuisse de pintade et sa farce aux girolles et shiitakes

OU

Filet de porc en croûte, jus réduit

OU

Cœur de rumsteck sur son croque-monsieur, champignons, foie gras

OU

Dos de canette au vin de Bourgueil

OU

Épaule de veau fourrée à l'italienne

Fromages (au choix)

Camembert pané sur une julienne de pommes salade fraîcheur

OU

Duo de fromages et salade fraîcheur

Desserts (au choix)

La tuilerie : sablé breton, compotée d'abricots, crémeux caramel

OU

Café gourmand et ses 4 réductions

OU

Nougat glacé maison et coulis de fruits rouges

Le Breton : biscuit sablé, pommes caramélisées, mousse au caramel au beurre salé

Café

Les suppléments

Cocktail maison **1,90 €** la coupe

Trou normand (pomme, poire, citron) **2,00€**

Dos de sandre rôti, risotto aux asperges et beurre blanc **2,20€**

Filet de bar, farce de Langoustines et son coulis, dariole de légumes **3,00€**

Filet de bœuf brioché aux morilles **4,50€**

Filet de veau à l'essence de truffe **4,80€**

Curé nantais en habit de sarrasin, salade de mâche **1,50€**