



## Plats

Pavé de “ Sandre” de Loire, crème de beurre nantais au muscadet, jardinière de légumes croquants de St Julien de Concelles

“Suprême de Janze” cuit en croûte de pain aux herbes, courgette ronde au basilic

Maigre de Ligne cuit doucement à la vanille de bourbon, écrasé de carottes BIO du Lorrroux Bottereau, jus de viande iodé et corsé, sablé nantais

Médaille de “ Cabillaud Skrei” rôti à la pancetta, sauce chorizo tomates confites, mini légumes et neige de pain d'épices

“Filet de Canard” laqué au chocolat Valrhona, risotto épeautre et crème de morilles

“Pavé de Salers” cuit en basse température sauce guérandaise & polenta aux épices

“Noix de veau” cuit en douceur “rosé”, crémeux de langoustines chorizo, écrasé de patate douce fumé au bois de hêtre salicornes ligériennes

### **Brasero** (1 viande + 1 poisson) :

Faux filet de bœuf au soja

1/2 “Filet de canard de barbarie” de canard aux baies roses

Poulpe au beurre d'ail

Espadon mariné au basilic

### **Accompagnement du Brasero**

Grenailles de Noirmoutier rôties à la graisse d'oie et herbes de Provence tian de légumes de saison