



Menu Prestige

Prix :55,00€

Entrées

Beignet de chair de crabe comme un accra, coleslaw au jus de coquillages

Trilogie de thon, sauce vitello tonnato

Dos de merlu mariné et séché comme un jambon de pays, crème de carotte à l'orange

Saumon d'ecosse mariné au whisky tourbé, crémeux de céleri à la vanille

Roll feuilleté au romarin, mi-cuit de foie gras et chutney d'abricot

Médaille de lotte laquée au jus de groseille, mousse mascarpone et biscuit parmesan

Effilochée de dorade royale aux agrumes en maki

Tarte fine de langoustines et légumes grillés

Poissons

Noix de coquilles Saint Jacques poêlées sur sa flammenkuche

Dos de merlu blanc cuit à la nacre et en mousseline d'herbes

Filet de loup de mer, gratin dauphinois au saumon fumé

Pavé de skrei rôti, mille-feuille de pousses d'épinard

Crumble de langoustines et pleurotes sautées au beurre noisette

Nid de filet de bar, palourdes en sabayon

Brochette de la mer grillée au feu de bois

Blanquette de filet de lotte au riesling

Charlotte de dorade royale et crevettes roses, courgette grillée

Marmite de sandre, coquillages et haddock en vol au vent

Château de la Pigossière

Viandes

Entrecôte de veau gratinée aux morilles

Civet de lapin en crostini, jus réduit au foie gras

Entrecôte de canard grillé, sauce poivre vert ou champignons

Emincé de veau, sauce au miel et romarin de la pigossière

Filet de bœuf en tournedos, sauce choron

Haut de cuisse de poulet jaune des landes, crème de chorizo et piquillos farcis

Filet mignon de porc iberico cuit à la braise, sauce crémeuse aux poivrons grillés

Filets de caille fumée, rizotto aux morilles

Suprême de pintade fourrée d'un foie gras poêlé, jus réduit au vinaigre balsamique

Canon d'agneau (filet poêlé et effiloché de plat de côte) roulé en feuille

Fromages

La martipontaine (fromages de brebis de la ferme de la moricière)

Beignet de curé nantais

Tarte tatin de camembert et chutney de pommes

Cheesecake de crottin de chèvre et petit lu, glaçage muscadet

Nougat de chèvre frais et miel de la pigossière

Briochette boule au comté affiné « filant »

Desserts

Gourmandises

Sphère fraise, sablé sarrasin, mousse mascarpone

Feuille à feuille chocolat noisettes

Samba (gâteau nantais, tartare de fruits exotiques, tuile chocolat)

Finger glacé cacahuète/caramel, façon «snickers»

Mister coco-grumes, sorbet orange sanguine

Château de la Pigossière

Crèmeux de vanille, praliné craquant et poire pochée au jus de framboise

Nougat glacé maison et sa soupe de fruits rouges/verveine, tuile caramélisée

Cocktail de douceurs servies en buffet

Le gâteau des mariés

Mimosa (fruits rouges, miel & pollen)

L'abricot confit à l'orange, parfum de rhum, moelleux pistache

Inspiration en t'ier (fraisier, framboisier, abricotier, murier, noisetier...)

Atacama (chocolat jivara noisettes)

Piña colada (biscuit coco, mousse ananas, rhum ambré)

Le Saint Barth' (vanille, mangue, passion, ananas)

Le wedding cake ou pièce montée