



## Créez votre menu

### Idées d'entrées

Tataki de bœuf aux épices et sésames 15€

Cœur de saumon mariné aux agrumes, jeunes pousses, légumes croquants et fruits d'été à la menthe 14€

Tartelette du potager, foie gras et déclinaison de magret 13€

Pressé de légumes au chèvre frais et chorizo Ibérique 12€

Filet de bar au bouillon thaï 12€

Verrine de thon albacore au yuzu et wakamé, tartare de légumes 15€

Salade fraîcheur et rouleaux de grison 13€

Piquillos farcis à la chair de crabe, avocat, crevettes, saumon fumé, poivrons grillés et sauce crémeuse 16€

Dôme mascarpone wasabi/coco, son cœur tartare de thon à l'ananas sur biscuit aux sésames 14€

Tatin de poires au piment d'Espelette et magret de canard fumé 11€

Céviche de dorade Royale à la mangue et gingembre parfumé à la coriandre 15€

\*\*\*

### Trou normand 2.50€

Sorbet pomme / calvados

Glace chocolat blanc / Get 27

Sorbet mangue / rhum ambré

Sorbet pêche de vigne / pétillant rosé

\*\*\*

### Idées de plats

Dos de cabillaud spicy cacao, mini légumes, petits pois et pommes de terre bouchon 19€

Merlu au beurre blanc 15€

Tournedos de lotte bacon et beurre blanc à la vanille de Bourbon 24€

Filet de Saint-Pierre à la crème d'asperges 21€

Pavé de veau, jus au Vadouvan 21€

Filets de caille, crème parfumée à la truffe noire 22€

Magret de canard en basse température, jus de cassis et balsamique 19€

Filet mignon de porc au citron vert et miel 15€

Suprême de pintade au Pineau des Charentes 20€

\*\*\*

### Idées de fromages

Chèvre chaud lardé 3.50€

Tatin de curé Nantais 3.50€

Assiette de fromages pasteurisés (3 morceaux) 3.50€

Assiette de fromages affinés (3 morceaux) 4.50€

\*\*\*

### Idées de dessert

Mille-feuilles de petits beurrés Nantais, chocolat et cacahuètes 5€

Assiette gourmande : tartelette, macarons, choux garnis, cannelé Bordelais, glace 5€

La présentation de l'assiette gourmande peut se faire sous forme de « wedding cake »... demandez-nous !

Pièce montée de la Maison « Travers » 6€

Gâteau présenté (type bavarois, fraisier, framboisier...) : 5€

Part de gâteau ou pièce montée (1 choux) servi(e) sur assiette gourmande 6€

Wedding cake 7.50€

\*\*\*

Café « perco » 1€

Café expresso » 1.80€