



MENU DECOUVERTE

Prix :39,50€

ENTREE

Pannequet de saumon à l'avocat et sa chantilly au citron confit
Corbeille de magret de canard fumé, gésier de poulet et sa mousse de canard
Tartare de saumon à l'huile d'olive, pickles de courgettes aigre-doux
Quenelle de chèvre frais sur son coulis de tomate mentholé
Millefeuille aux fruits de mer et son étouffé de légumes, sauce crustacés
Velouté de tomate, quenelle de chèvre
Aumônière de légumes de saison croquants, sauce au poivron

POISSON

Escalope de saumon au beurre blanc
Filet de merlu au coulis de crustacés
Filet de la mer braisé, émulsion au gingembre et citron vert

(sauces pour les poissons : beurre blanc ou beurre rouge, sauce chorizo, beurre battu au champagne, coulis de crustacés, émulsion au gingembre et citron vert, sauce aux épices douces et zestes d'orange, sauce aux essences de l'océan)

VIANDE

Rôti de bœuf sauce forestière ou sauce au poivre vert
Suprême de pintade au lait de coco ou sauce muscadet
Filet mignon de porc cuit à basse température, sauce moutarde à l'ancienne
Cuisse de canard confite en sucré-salé de miel et gingembre

(sauces pour les viandes : sauce forestière, sauce au poivre vert, sauce au lait de coco, sauce au muscadet, sauce moutarde à l'ancienne, sauce en sucré-salé de miel et gingembre, sauce périgourdine, sauce pleurote, sauce au miel et raisin golden, sauce aux fruits rouges, sauce à la pêche rôtie, sauce au thym, sauce au porto, sauce à la lavande)

VEGETARIEN

Auberge Le Vieux Cellier

Galette de polenta au parmesan, pleurotes et oeuf mollet, sauce à l'ail

FROMAGE

Brie de Meaux sur verdure et noix

Curé Nantais toasté sur lit de verdure, vinaigrette au miel

DESSERT

à choisir dans notre carte

prix pour une entrée, un plat (poisson ou viande), fromage et dessert, hors supplément