

Formule déjeuner 13,50 €

(Servie uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jour fériés)

NOUS CONSULTER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Les 3 plats à 16,90 €

CARTE

****NOS HUITRES N°4 DE LA BAIE DE PEN BE (M. JOSSO)***

6 huîtres creuses	9,70 €
9 huîtres creuses	13,10 €
12 huîtres creuses (non inclus dans le menu à 39,50 €)	16,90 €

****NOS ENTREES***

Rillettes de poisson du chef	8,80 €
Cuisses de grenouille au beurre d'ail	14,50 €
Salade de volaille aux pommes, crème basilic et citron vert	8,20 €
Tartare de saumon mariné au sel de Guérande, coulis de concombre, quenelle de sorbet poivron	10,40 €
Salade de mignon de porc fumé et foie gras aux pommes et fruits secs	10,80 €
Croustillant de curé Nantais au cumin et son jambon sec	9,10 €

****NOS POISSONS***

Queues de crevettes tropicales et sa crème de homard	18,80 €
Retour de pêche, saveur du moment	14,50 €
Filet de sandre au beurre blanc	18,90 €
Pavé de merlu, chorizo ibérique et son jus	17,90 €

****NOS VIANDES***

Merlan de bœuf (VBF) sauce à l'estragon	18,10 €
Côtes d'agneau et son jus	19,90 €
Andouillette au canard, sauce moutarde à l'ancienne	14,80 €
Pièce du boucher (origine : voir ardoise)	15,90 €

****NOS FROMAGES***

Trilogie de fromages	5,00 €
Croustillant de curé Nantais au cumin	5,00 €

****NOS DESSERTS***

Tarte fine aux fraises, crème légère vanille et son sorbet citron basilic	7,40 €
Île flottante au caramel et amandes effilées	5,40 €
Crème légère au chocolat, coulis de banane	6,00 €
Duo de glaces ou sorbets	5,40 €
Profiteroles à la Guérandaise	6,90 €
Nougat glacé, coulis chocolat	7,20 €

*** P'TIOT MENU 7,50 € (Jusqu'à 10 ans)**

Steak haché, frites et ketchup

Poisson, frites et sauce crème

Saucisses de Strasbourg, frites et ketchup

OROROR

Fromage blanc

Île flottante

Glace

Service compris, prix nets en euros.

Viande Bœuf origine voir ardoise

*Peut contenir des allergènes

MENU à 22 EUROS

(Ce menu n'est pas servi le dimanche midi et jour férié)

* Rillettes de poisson du chef

*Salade de volaille aux pommes, crème basilic et citron vert

*Croustillant curé Nantais au cumin et son jambon sec



*Pièce du boucher (origine : voir ardoise)

*Retour de pêche, saveur du moment

*Andouillette au canard, sauce moutarde à l'ancienne



* Crème légère au chocolat, coulis de banane

*Duo de glaces ou sorbets

*Trilogie de fromages

*Ile flottante au caramel et amandes effilées

Service compris. Prix nets en euros.

* peut contenir des Allergènes.

MENU à 33,50 EUROS

(MENU A 31 € sans fromage)

*Tartare de saumon mariné au sel de Guérande, coulis de concombre,
quenelle de sorbet poivron

*6 huîtres creuses n°4 de PEN BE (M. JOSSO)

* Salade de mignon de porc fumé et foie gras aux pommes et fruits secs

*Cuisses de grenouille au beurre d'ail



*Côtes d'agneau et son jus

*Filet de sandre au beurre blanc

* Pavé de merlu, chorizo ibérique et son jus

*Merlan de bœuf français, sauce à l'estragon



*Trilogie de fromages

*Croustillant de curé Nantais au cumin



* Tarte fine aux fraises, crème légère vanille et son sorbet citron basilic

*Profiteroles à la Guérandaise

*Duo de glaces ou sorbets

*Nougat glacé, coulis chocolat

Service compris. Prix nets en euros

*Peut contenir des allergènes.

MENU à 39,80 EUROS

(MENU A 37,30 € sans fromage)

***Supplément trou Normand : 3 €**

***Entrée au choix à la carte**

ღღღ

***Filet de sandre au beurre blanc**

*** Queues de crevettes tropicales et sa crème de homard**

ღღღ

***Côtes d'agneau et son jus**

***Merlan de bœuf français, sauce estragon**

ღღღ

***Trilogie de fromages**

***Croustillant de curé Nantais au cumin**

ღღღ

***Dessert au choix à la carte**

***Assiette gourmande du chef**

Service compris. Prix nets en euros

*Peut contenir des allergènes