

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU TRADITION

29,50€ TTC sans fromage
35,00€ TTC avec fromage

Terrine du chef, pickles marinés maison

Fondant aux champignons, œuf parfait et jambon Serrano, crème forestière

Terrine de volaille aux figues et fruits secs

Cappuccino forestier crème fouettée, noisettes torréfiées et pleurotes grillées

Verrine de truite façon Gravlax, crémeux de duo de pommes ravigotes

Cassolette briochée de moules et rougets grillés, coulis de chorizo et olives concassées

Velouté de Butternut au curry et fondant de tourteau au lait de coco céréales torréfiées

Marbré de foie gras et jambon persillé, chutney de carottes au piment d'Espelette

Pavé de Cabillaud rôti aux épices, maraîchère du moment au Vadouvan

Dos de Merlu cuit à la vapeur de Wakamé, écrasé de pommes de terre au citron confit

Tajine de suprême de volaille, blé concassé comme un risotto oriental

Estouffade de porc fermier en curry, riz aux légumes et coco râpée

Émincé de filet mignon de porc confit, dariole de haricots coco et crème d'ail doux

Dodine de volaille à la bière et choux braisé

Aiguillettes de canard rôties, mousseline de choux fleur au poivre de Timut

Assiette 3 fromages – ou – Croustillant de Curé Nantais

Dessert

Café et vin compris

Réservation minimum 15 personnes

Choisir un menu unique pour l'ensemble des convives

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU GOURMAND

39,50€ TTC
Café & Vin compris

Terrine du chef, pickles marinés maison

Fondant aux champignons, œuf parfait et jambon Serrano, crème forestière

Terrine de volaille aux figues et fruits secs

Cappuccino forestier crème fouettée, noisettes torréfiées et pleurotes grillées

Verrine de truite façon Gravlax, crémeux de duo de pommes ravigotes

Cassolette briochée de moules et rougets grillés, coulis de chorizo et olives concassées

Velouté de Butternut au curry et fondant de tourteau au lait de coco céréales torréfiées

Marbré de foie gras et jambon persillé, chutney de carottes au piment d'Espelette

Magret de canard aux mangues poivrées, purée de patates douces au gingembre

Pavé de Selle d'agneau rôtie à la sauge, poêlée de fèves et pois croquants

Tournedos de quasi de veau, gnocchis et pointes d'asperges aux herbes fraîches

Filet de Daurade juste saisi, caviar d'aubergines à la fleur d'hibiscus

Pavé de Bœuf des vendangeurs, poêlée de crosnes et pommes grenailles

Pavé de Bœuf sauce moutarde à l'ancienne, écrasé de céleri

Aiguillettes de Poularde braisées aux girolles et légumes oubliés

Filet de Saint-Pierre rôti au beurre noisette, mousse d'oursin et risotto aux pleurotes

Assiette de 3 fromages

Croustillant de Curé Nantais

Dessert

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU PRESTIGE

46,00€ TTC
Café & Vin compris

Tartare de Saint-Jacques

et crème de légumes verts, chips de coppa

Ceviche de thon aux mangues,

vinaigrette aux perles de Yuzu, croustillant de feuille de riz

Terrine de Foie gras de canard

au naturel et sa confiture d'oignons

Méli-Mélo de langoustines

aux pomelos et chicorée, vinaigrette à la vanille de Tahiti

Magret de canard

aux mangues poivrées, purée de patates douces au gingembre

Pavé de Selle d'agneau rôti à la sauge,

poêlée de fèves et pois croquants

Tournedos de quasi de veau,

gnocchis et pointes d'asperges aux herbes fraîches

Filet de Daurade juste saisi,

caviar d'aubergines à la fleur d'hibiscus

Pavé de Bœuf des vendangeurs,

poêlée de crosnes et pommes grenailles

Pavé de Bœuf

sauce moutarde à l'ancienne, écrasé de céleri

Aiguillettes de Poularde braisées

aux girolles et légumes oubliés

Filet de Saint-Pierre rôti

au beurre noisette, mousse d'oursin et risotto aux pleurotes

Plateau de fromages – ou – Croustillant de Curé Nantais

Dessert

*Réservation minimum 15 personnes
Choisir un menu unique pour l'ensemble des convives*

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU PRIVILEGE

49,00€ TTC
Café & Vin compris

Terrine de foie gras mi-cuit
et confit d'oignons aux figues

Tartare de Magret fumé,
crumble de Foie gras à l'huile de truffe

Salade de Homard aux agrumes

et tagliatelles de légumes vinaigrette au fruit de la passion et gingembre confit – supplément de 2,50 €

Noix de Saint-Jacques juste snackées,
crème de céleri, vierge aux baies de Goji et tartare de légumes épicés

Tournedos de veau rôti,
jus aux Morilles et pépites de foie gras

Filet de Boeuf façon Rossini,
légumes du moment et pommes de terre rôties

Demi-homard grillé
et sa persillade

Risotto de Homard
et asperges vertes, croustille de parmesan

Omble chevalier braisé à la bisque d'écrevisses,
risotto de légumes croquants et bouquetière d'artichauts poivrade

Plateau de fromages

Croustillant de Curé Nantais

Dessert

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU VIP

59,00€ TTC
Café & Vin compris

Mise en bouche

Terrine de foie gras mi-cuit

et confit d'oignons aux figues

Tartare de Magret fumé,

crumble de Foie gras à l'huile de truffe

Salade de Homard

aux agrumes et tagliatelles de légumes, vinaigrette au fruit de la passion et gingembre confit

Noix de Saint-Jacques rôtie,

crème de céleri vierge aux baies de goji et tartare de légumes épicés

Demi-homard grillé

et sa persillade

Risotto de homard

et asperges vertes, croustille de parmesan

Omble chevalier braisé à la bisque d'écrevisses,

risotto de légumes croquants et bouquetière d'artichauts poivrade

Tournedos de veau rôti,

jus aux morilles et pépites de foie gras

Pavé de Charolais façon Rossini,

légumes du moment et pommes de terre rôties

Pavé de Selle d'agneau rôtie à la sauge,

poêlée de fèves au lard

Plateau de fromages et sa salade – ou – Croustillant de Curé Nantais

Dessert

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



LES DESSERTS

Le véritable gâteau « Nantais » et griottes marinées

Banane flambée au vieux rhum, crémeux chocolat et caramel aux raisins de Smyrne

Verrine de tiramisu à la vanille et croustillant au praliné

Crêpe croustillante à l'ananas confit et caramel au beurre salé

Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille

Pavlova aux noix de pécan et mousseline aux spéculoos

Tarte tatin et crème glacée à la vanille

Brioche perdue aux poires rôties et poivre de Sichuan

Tarte fine aux pommes et coulis de calvados

Sablé breton aux mangues caramélisées, chantilly au mascarpone et zestes de citron vert

Assiette gourmande – supplément de 1,50 €

Possibilité de dessert sans gluten

Tarte aux pommes

Fondant au chocolat

Possibilité de dessert à partager

Supplément de 2,50 € par personne