



• ENTRÉES •

Gravlax de Lotte <i>Segments d'agrumes et nectarines</i>	11€
Poulpe Sauté <i>Crème céleri et olives noires, brunoise de céleri, crumble de parmesan.</i>	12€
Velouté de Butternut <i>Émulsion de chèvre, et huile de truffe.</i>	7€
Crème de Lard au Trois Coquillages <i>Moule, coque, palourde et duxelle de champignons.</i>	8€

• PLATS •

Paleron de Boeuf <i>Confit façon carbonnade, gaufre et crème de marron. Viande Française bio de Race Nantaise</i>	23€
Magret de Canard laqué <i>Polenta, crème de topinambour et champignons.</i>	21€
Daurade Royale Corse Entière <i>Bisque de moule et salicorne, quinoa façon risotto et fenouil.</i>	26€
Tartare de Thon au Couteau <i>Agrumes et paprika fumé. Frites maison.</i>	19€
Tartare de Boeuf au Couteau <i>Sauge, cornichons et Câpres. Frites maison.</i>	17€
Burger Éffiloché de Canard Confit <i>Sauce poivre fumée, comté, oignons confits et frites maison.</i>	17€
Côte de Boeuf 1,2 kg de Race Nantaise Bio <i>Au choix Frites ou légumes.</i>	100€
Plat Végétarien ou Végétalien sur Demande <i>Composition au gré de la saison et des arrivages.</i>	15€



• DESSERTS •

Fromages <i>Sélection de quatre fromages</i>	11€
Baba au Cointreau <i>Espuma façon cheese-cake, popcorn</i>	8€
Mi-cuit au Chocolat <i>Caramel au beurre salé et glace vanille</i>	8€
Figues Rôties <i>Mousse amande et noisette, croquant d'olive noire</i>	8€
Ananas et noix de Coco <i>Meringue et sablé breton.</i>	7€
Café gourmand <i>Assortiment de quatre mini desserts. (Thé + 1€)</i>	9€

• GLACES •

1 boule 4€, 2 boules 8€, 3 boules 12€

Parfums : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Café, Citron, Cassis

Menu Enfant 15€

Nuggets de Poulet
Frites ou légumes de saison.

Ou

Fish & Chips
Poisson pané frit et frites.

Milkshake
Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache

Ou

Boule de Glace
Au choix
