



Formule déjeuner

servi le midi en semaine hors jours fériés

1 plat : 17.00€

***1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert
: 21.00€***

***1 entrée, 1 plat et 1 dessert
: 25.00€***

***Supplément assiette de fromages (4 morceaux)
6.00€***

Choix des formules :

Consultez le tableau en salle

***Prix hors boissons, service et taxes
inclus***

Moyens de paiement acceptés :

***CB visa-mastercard, American Express, espèces
Ticket restaurant, chèque déjeuner, chèque de table,
chèque restaurant et Chèque vacances, selon la
législation en vigueur : uniquement le midi en
semaine hors jour férié et deux titres par repas.
Nous n'acceptons plus les chèques.***

Menu petit gastronome

moins de 12 ans

15.00€

****Viande ou poisson et sa garniture***

****1 dessert enfant ou 1 assiette de fromages***

****1 Sirop à l'eau***

Dans le but d'apporter toujours le meilleur service, les tables à partir de 5 personnes doivent effectuer un choix dans le même menu.

Vous êtes venus chez nous pour découvrir l'univers culinaire de notre Chef Alric Galvez. Il apporte à sa cuisine une préparation et un soin tout particulier, chaque saveur dans ses plats raconte une histoire, et dans chaque histoire s'il manque un passage il est difficile de la comprendre.

Merci alors de concevoir qu'aucun ingrédient ne peut être séparé des autres.

Nous ne sommes pas en mesure de répondre aux diverses allergies ni aux régimes particuliers.

Menu invitation

39.00€

Amuse bouche

Huîtres exondées de Jean Marc

Risotto de petit épeautre bio de Renaud Suquet, huîtres pochées et son cromesquis, beurre Nantais et émulsion vanille de Madagascar.

Ou

Œuf Parfait

Et son asperge panée et frite, velouté d'asperge et lard de Colonata.

Daurade

Et sa nage parfumée, légumes croquants.

Ou

Cochon de chez Laborie

Autour de la carotte et sauce caramel-yuzu.

Plateau de fromages affinés (5 fromages)

Ou

Miel

Parfait glacé au miel de tilleul de Madame Colin, crémeux citron.

Ou

Pomme- gingembre

Ganache montée à la vanille de Madagascar, cœur de pomme, sorbet pomme.

*Aucun changement n'est possible.
Dessert à commander en début de repas.
service compris. Boisson non comprise.*

Menu Découverte

50.00€

(uniquement servi le soir et les jours fériés pour l'ensemble des convives)

Menu en 4 temps, selon l'inspiration du Chef

Une entrée

Un poisson

Une viande

Fromage ou un dessert

Fromages possible en supplément à 8.00€ (5 fromages maximum)



Menu Confiance

70.00€

Menu servi en 6 actes, pour l'ensemble de la table

Laissez-vous guider par notre Chef, en toute confiance ...

*Menu servi uniquement le soir jusqu'à 21h
et les jours fériés jusqu'à 13h.*

La carte est uniquement servie le soir et les jours fériés.

Les entrées :

Foie gras de canard mi-cuit

Mousse d'amande amère, compote de pruneaux au Cognac, brioche toastée et bissap .

25.00€

Œuf Parfait

Et son asperge panée et frite, velouté d'asperge et lard de Colonnata.

20.00€

Carpaccio de Bar

Et déclinaison d'artichaut.

24.00 €

Huîtres exondées de Jean Marc.

Risotto de petit épeautre bio de Renaud Suquet, huîtres pochées et son cromesquis, beurre Nantais et émulsion vanille de Madagascar.

22.00€

Les plats :

Lotte

Pochée au jus de betterave, navarin de légumes printaniers, émulsion betterave.

38.00€

Daurade

Et sa nage parfumée, légumes croquants.

29.00 €

Cochon de chez Laborie.

Autour de la carotte et sauce caramel- yuzu

34.00€

Ballotine de poulet fermier

Farcie au foie gras, sauce Albufera, oignon effeuillé au jambon de Serrano, sablé parmesan-noisette.

38.00€

Les moins gourmands qui ne souhaitent qu'un plat chaud sont susceptibles d'avoir un temps d'attente minimum de 30mn, merci de votre compréhension.

*Certaines garnitures varient selon le marché.
Nos poissons sont disponibles selon la pêche*

Les desserts :

à commander en début de repas car nos desserts demandent un temps de préparation.

Plateau de Fromages affinés (jusqu'à 7 fromages)

14.00€

Betterave

Soupe de betterave, mousse café- Carpaccio de betterave, gingembre et citron, sorbet litchi - Comme une salade de betterave.

14.00€

Banane- cacahuète

Choux banane, choux cacahuète, sauce chocolat, glace snickers.

14.00€

Miel

Parfait glacé au miel de tilleul de Madame Collin, crémeux citron, vinaigrette au miel.

14.00€

Pomme- gingembre

Ganache montée à la vanille de Madagascar, cœur de pomme et gingembre, sorbet pomme.

14.00€

Nos prix sont taxes et service compris.