

NOS MENUS

*72€ le menu complet
ou
59€ le menu avec un plat principal au choix*

Merlan de ligne "juste nacré",
Boule de siam et maviar

Noix de Saint Jacques snackées à la plancha,
haricots "Michelet" et câpres liliput

Pintade fermière de Challans cuisinée lentement,
champignons des caves de Bourré et tomme de Touraine

Fromages de nos terroirs et d'ailleurs

Nantais: coco/pavot, yuzu confit par nos soins
Et feuilles d'agrume

* Origine France

Prix TTC, service compris



" Hiver 2019 "

135€ par personne, servi pour l'ensemble de la table
(dernière commande 12h45 et 20h15)

Merlan de ligne, "juste nacré" boule de siam et maviar

Huîtres spéciales Gillardeau n°3, cazette, radis et citron feuille

Saint Jacques snackées à la plancha, champignons des caves de Bourré, noix et nèfles

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche

Croustillants de pieds de cochon, foie gras de canard, oignon doux de Roscoff et nori grillé

Pintade fermière de Challans cuisinée lentement, tomme de Touraine et truffe du Richelais

Faisselle de la maison "Limouzin", tomme fraîche et sarrasin

Poire "Comice" de la maison Buron en granité, noix et truffe du Richelais

Nantais: coco/pavot, yuzu confit par nos soins et feuilles d'agrume