



# Côté Lac



Le Restaurant du canard qui fait ... Meuh !  
... ou Coïn-Coïn ! Tout dépend des jours.

## Le Menu-Carte

3 Plats pour 36 €

Les Entrées ... 12 €

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest parfumé au verjus, confit d'oignons,  
rouleau de pomme Granny-Smith au raisin  
Calamars rôtis à la salsa verde et piquillos, houmous de pois chiches, chips de blé noir  
Œuf mollet de la ferme des Rochettes et escargots persillés, cèpes rôtis aux noix, soupe Tourin à l'ail

Les Plats ... 18 €

Limande farcie aux girolles et salicornes, anchois au vinaigre, moules de bouchot, beurre d'algues  
Volaille fermière d'Ancenis au satay, pancetta et haddock fumé, gâteau d'aubergines  
Riz crémeux à l'encre de seiche et gambas, pétales de cabillaud confit au chorizo,  
émulsion au parmesan

Les Desserts ... 8.50 €

Trilogie de fromages, beurre d'Espelette, salade de mâche Nantaise au miel des Ruchers  
Pain de Gênes aux baies de goji, mousse au fromage blanc, gelée au thym-citron, sorbet aux mûres  
Tarte aux figues et mirabelles, crème vanillée à la cannelle, glace aux amandes douces  
Entremet au chocolat Guayaquil, dacquoise aux noisettes, douceur aux fruits de la passion  
Café très, très gourmand

### Le menu CANETONS 15 €

-Pour les moins de 12 ans-

1 Boisson

(jus de fruits, soda ou sirop à l'eau)

1 Plat de viande ou de poisson du jour  
accompagné de sa garniture ... Na !

1 Dessert surprise



La carte blanche d'Alex

27 €

Mise en bouche

Entrée + Plat + Dessert

-Tout en surprise-

### Les grandes salades

Salade de lentilles aux herbes,  
tofu grillé, œuf mollet, cébettes fraîches et noix ... 13.90 €

Salade de légumes à l'Orientale,  
saumon et églefin fumés « Maison » ... 15.90 €

