



Fait maison



LE MENU-CARTE

MENU TRIO - 39,90€

Les entrées - 12.90€

- Saumon fumé "par nos soins", groseilles et feuilles de Nori, huile aux herbes, faisselle de "La laiterie du Grand Clos" et Lime australienne
- Oeuf parfait de la ferme des Rochettes, caviar d'aubergines, pignons de pin, crémeux de maïs et tuile au parmesan
 - Foie gras de canard au cognac, kasha torréfié, espuma de girolles perlée à la cameline, eryngiis snackés + 5,90€
 - L'inspiration du jour en fonction du marché



Les plats - 19.90€

- Thon albacore, courgettes poêlées, huile de noisettes, mousseline de petits pois, sauce chimichurri, piquillos et crumble d'amandes
- Suprême de volaille d'Ancenis, Arcimboldo de chou-fleur, sauce Albufera, purée de brocolis au poivre de Kerala
 - Lotte cuite à "basse température", risotto de riz vénéré aux coquillages, pé-tsaï braisé, émulsion au comté et pickles d'oignons rouges
 - Tofu fumé et sa garniture au choix parmi nos plats à la carte



Les desserts - 9.90€

- Trilogie de fromages de "La laiterie du Grand-Clos", beurre au piment d'Espelette, mâche Nantaise aux noix
- Mille-feuille aux fruits rouges et mousse vanille, compotée de rhubarbe, gel à la fraise et sorbet cassis-basilic
 - Transparence de chocolat blanc, marmelade d'abricots et pêches fraîches, sésame et glace au Skyr
 - Café gourmand

Le menu Caneton - 15€

Pour les moins de 12 ans

- 1 boisson

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

- 1 plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture
 - 1 dessert surprise

"Nos propositions sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements"

La grande salade - 15.90€

- Salade Basque revisitée, jambon de Bayonne, croûtons de pain, tomates anciennes et pastèque, feta et mesclun



II

La carte blanche de Jany - 29.90€

- Amuse-bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert

Tout en surprise!

Tous les prix sont affichés en TTC