



POUR VOTRE APÉRITIF



Pour accompagner votre apéritif - pour 2 - 15€

Planche de charcuterie Ibérique

-
Crevettes panko en friture, sauce Thai

La suggestion du barman

“Manzana bubble” - 9.90€
(Manzana, jus de citron, limonade)

-
“Amaretto Sour” - 9.90€
(Amaretto, Jus de citron, sirop de sucre)

-
“Tutti Frutti” - 5.90€
(Multifruit, sirop de grenadine)

-
“Bee’s Fizz” - 5.90€
(Jus d’orange, jus de citron, miel, limonade)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À
CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





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



LE MENU-CARTE

MENU TRIO - 45€

Les entrées - 13.90€

- Tartare de thon Albacore, pignons de pin, guacamole au combava, grenades, bouillon à la bonite et pickles de concombre
- Galette farcie au jaune confit et piment d'Espelette, émulsion au Shropshire, champignons forestiers sautés à l'huile de noix
- Foie gras de canard à l'armagnac, marmelade d'oignons au vin de Madiran, gel pomme et graines de kasha soufflées +5€
- L'inspiration du jour en fonction du marché

Les plats - 21.90€

- Dos de cabillaud cuit à "basse température", fondue de poireaux à la chistorra, sauce à l'oseille, crème d'épinards et croustillant de patates douces
- Pressé d'agneau à la sauge "du jardin", pomme de terre au four, mousseline de chou romanesco et échalote confite
- Saint-Jacques snackées au beurre d'ail, Arcimboldo de butternut, fraîcheur de potimarron, jus corail et crumble de noisettes
- 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
- Tartelette à la mangue, vinaigrette aux fruits de la passion, meringues au citron noir d'Iran, sorbet à la menthe
- Poire pochée au miel des Ruchers, coulis de chocolat Guayaquil, tuile cacao et glace au lait ribot
- Café gourmand

Le menu Caneton - 15€

Pour les moins de 12 ans

- 1 boisson

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

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

La grande salade - 15.90€

- Saumon fumé par "nos soins", avocat grillé "à la flamme", feta, grenades, tomates séchées et mâche Nantaise

La carte blanche de Jany - 34€

- Amuse-bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert

Tout en surprise !

Tous les prix sont affichés en TTC