



POUR VOTRE APÉRITIF



Pour accompagner votre apéritif - pour 2 - 15€

Planche de charcuterie Ibérique

—
Crevettes panko en friture, sauce Thai

La suggestion du barman

“Old apple sunrise” - 9.90€

(Tequila, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de pêche)

—
“French 75” - 9.90€

(Gin, jus de citron, sirop de sucre, crémant de Loire)

—
“Tutti Frutti” - 5.90€

(Multifruit, sirop de grenadine)

—
“Berry Fizz” - 5.90€

(Sirop de cassis, jus de pomme, jus de citron vert, eau gazeuse)

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



LE MENU - CARTE

MENU TRIO - 40€

Mise en bouche

Les entrées - 12.50 €

- ✦ 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 - 21.00 €

- ✦ 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, mousseline de butternut, échalote confite, croustillant de patates douces, réduction de morilles

Les desserts - 9.50 €

- ✦ 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



Nos autres menus

Le menu “Canard pressééééé” - 20,50 €

Du mardi au vendredi midi

Entrée du jour + Plat du jour (à choisir)

+ Dessert du jour + Boisson chaude



Le menu “Carte blanche de Jany” - 30,00 €

Nous indiquer simplement si vous avez des allergies
ou incompatibilités gustatives

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert

Tout en surprise !



Le menu “Caneton” - 15,00 €

Pour les moins de 12 ans

1 boisson

(jus de pomme ou orange, coca ou ice tea, sirop à l'eau, diabolo)

+ 1 plat de viande ou de poisson du jour

accompagné de sa garniture

+ 1 dessert surprise



Et, la grande salade - 15.90 €

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