



## 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 Fashioned” - 9.90€**

( Bourbon, pierre de sucre, Angostura Bitter, eau plate, zeste d'orange )

—  
**“Lotus” - 9.90€**

( Soho au litchi, jus d'ananas, sirop de fraise, Crémant de Loire, sirop de sucre )

—  
**“Red Liberty” - 5.90€**

( Sirop de grenadine, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse )

—  
**“Virgin Basil Smash” - 5.90€**

( Basilic, tonic, jus de citron vert, sirop de sucre )

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 €

- ✦ Couteaux en persillade, crème de chou-fleur, pignons de pin grillés et panais rôti
- ✦ Tataki de canette au soja, avocat grillé "à la flamme", mousseline de betterave au xérès et crumble de noisettes
- ✦ Foie gras flambé à l'Armagnac, tourte de campagne toasté, gel à l'échalote et chutney de pommes aux 4 épices +5 €
- ✦ L'inspiration du jour en fonction du marché

#### Les plats - 21.00 €

- ✦ Ballotine de saumon aux légumes printaniers en cuisson "basse température", nuage de tomates séchées
- ✦ Paleron de veau confit au thym citron, Arcimboldo de carottes au gingembre, réduction du jus de cuisson au vin de Madiran et balsamique
- ✦ Gambas snackées au beurre noisette, orzotto aux coquillages, bisque anisée et oignon confit
- ✦ Tofu fumé, Arcimboldo de carottes au gingembre, réduction de morilles et oignon confit

#### Les desserts - 9.50 €

- ✦ Trilogie de fromages de "La laiterie du Grand-Clos", chutney de cerises noires au piment d'Espelette, mâche Nantaise aux noix
- ✦ Streuzel cacao, ganache chocolat noir, noix de pécan torréfiées, crème au chocolat blanc fumé et glace praliné
- ✦ Tarte tatin façon Jany Klop, mousse vanille de Madagascar, sorbet thym citron
- ✦ 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 €

Magret fumé “par nos soins”, gésiers confits, avocat grillé “à la flamme”,  
pickles de carottes, mâche Nantaise et pignons de pin