



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



POUR VOTRE APÉRITIF



Pour accompagner votre apéritif

- Pour 2 - 15.90€

Planche de charcuterie Ibérique

Crevettes panko en friture, sauce Thaï

La suggestion du barman

AVEC ALCOOL - 10,90€

SANS ALCOOL - 7,90€

"DAIQUIRI D'HIVER"

(Rhum ambré, crème de châtaigne, jus de citron vert)

"CANADIEN"

(Whisky, triple sec, sirop d'érable, angostura, cannelle)

"MYSTIQUE"

(Gin, sirop de violette, jus de cranberry,
jus de citron vert)

"NEIGE CELESTE"

(Vodka, curaçao, jus d'ananas, crème de coco)

"ZONE 51"

(Sirop de menthe, sirop de fruit de la passion, jus de
citron vert, jus de pamplemousse)

"TUTTI FRUTTI"

(Ananas, orange, mangue, passion, grenadine)

"VIRGIN BASIL SMASH"

(Basilic, sucre, citron vert, tonic)

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





ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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



LE MENU-CARTE



MENU GOURMET - 40 €

Les entrées - 12.90 €

L'œuf dans son nid : Œuf parfait dans un nid de kadaïf, garniture paysanne au lard, crème fumée au foin
La rilette de canard aux aromates, salade d'herbes fraîches et fruits secs, chutney de poire au vin rouge
Le mille-feuille de haddock, coulis de mâche Nantaise et crème aux algues,
bavaroise fumée, condiment citron confit



Les plats - 21.90 €

Le canard : Filet juste rôti, jus corsé orange et Porto, écrasé de pommes de terre,
chips de vitelotte, gel aux agrumes
La daurade royale confite, déclinaison de panais à la sauge : crème, rôtis, purée, croustilles
Les gnocchis frais au parmesan, poêlée et émulsion de champignons,
crumble aux herbes, tuile au parmesan



Les desserts - 9.90 €

L'assiette de l'affineur de la Laiterie du Grand-Clos, beurre de sauge, miel des Ruchers de Pontchâteau,
chutney de poires au vin rouge, mâche Nantaise
La note gourmande : Tartelette chocolat, praliné noisette, crémeux chocolat, siphon gâteau Nantais
Le flan d'hiver : Flan à la courge, brunoise de butternut rôtie au miel,
croustillant et praliné de graines de courge, crème pralinée, poudre et glace pain d'épices



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Nos autres menus

Le menu “Canard pressééééé” - 23,00 €

Du mardi au vendredi midi

Plat du jour à 15€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 19€

Entrée + Plat + Dessert à 23€



Le menu “Carte blanche” - 30,00 €

Nous indiquer simplement si vous avez des allergies
ou des 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

