



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



POUR VOTRE APÉRITIF



Pour accompagner votre apéritif

- Pour 2 - 17.90€

Planche de fromages

~

Déclinaison autour du canard

La suggestion du barman

AVEC ALCOOL - 10,90€

"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)

"EXPRESSO MARTINI"

(Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, café)

SANS ALCOOL - 7,90€

"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.





LE MENU-CARTE

MENU GOURMET - 43 €

Les entrées - 12.90 €

- ♦ Tarte fine de légumes potagers, mousse de céleri, pesto de mâche Nantaise, huile et voile de livèche
- ♦ Mille et une feuille de Saint-Jacques, Granny Smith et mélisse, vinaigrette cidre-mélisse et siphon café-amandes
- ♦ Mignon de cochon Breton confit aux épices, crème de thym, huile de paprika fumé et compotée d'oignons rouges

Les plats - 22.90 €

- ♦ Poire de bœuf grillée sur marrons, jus corsé à la sauge, marrons grillés, purée de pommes de terre au beurre fumé, tatin d'échalote, condiment échalotes confites et whisky
- ♦ Lieu jaune aux agrumes doux, duo de patates douces à la vanille, beurre Nantais aux agrumes et tuile de sarrasin
- ♦ Chou-fleur rôti "comme un steak", mousseline aux amandes, jus végétal corsé, clémentines confites et grillées "à la flamme"

Les desserts - 9.90 €

- ♦ L'assiette de l'affineur, beurre fumé, sucrine braisée au miel des Ruchers de Pontchâteau
- ♦ Crémets Nantais, pommes rôties au beurre noisette, gel de pomme, crumble aux amandes
- ♦ Poire en chocolat, diplomate chocolat blanc au thé matcha, marmelade poire-tonka, sauce chocolat à la fève de tonka et biscuit croustillant au chocolat
- ♦ Entremet rhubarbe et lavande, compotée de rhubarbe au géranium rosat, mousse légère à la lavande, gel de champagne et croustillant aux fleurs



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Nos autres menus

Le menu “Canard pressééééé” - 23,00 €

Du mardi au vendredi midi *hors jours fériés

Plat du jour à 15 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 19 €

Entrée + Plat + Dessert à 23 €



Le menu “Carte blanche” - 33,00 €

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, sirop à l'eau, diablo)

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

