Menu du Marché

Entrée/Plat/Dessert
26 €
Entrée/Plat ou Plat/Dessert
21€

Velouté de Chou-Fleur
Gnocchis, Chou-fleur rôti et à cru,
Condiments Sarrasin croustillant & Citron Jaune,

–

Poisson de la criée
Céleri rave & Patate douce
Émulsion crémeuse au Persil

Ou

Quasi de veau Nantais,
Carottes & poireau crayon,
Crémeux de panais, Jus de veau tranché

–

Le Chocolat « Caraïbe », 66%
Façon Chocolat liégeois, Noisettes choucou

Servi uniquement au déjeuner

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

Menu Découverte

Tartelette aux Cèpes
Céleri comme un risotto,
Persil & Jaune d'œuf confit

Poisson de la criée
Oignons confits et ses pétales,
Girolles, Olives de Kalamata
Jus des têtes & fumet infusé

Filet de Vache Nantaise
Carottes maraichères, Condiment betterave rouge
Jus & Échalotes au vin rouge

Assiette de Fromages
« Racines » Cave à Fromages
Supplément 9,50 €

La Figue
Juste rôtie, Émulsion au pain grillé
Crème glacée à la feuille de Cannelier

52 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

Menu Bairoz

Tartelette aux Cèpes
Céleri comme un risotto
Persil & Jaune d'œuf confit

Pâté de lapin en croûte,
Sarriette & Myrtilles sauvages,

Poisson de la criée
Oignons confits et ses pétales,
Girolles, Olives de Kalamata
Jus des têtes & fumet infusé

Filet de Vache Nantaise
Carottes maraichères, Condiment betterave rouge
Jus & Échalotes au vin rouge

La Noisette & le Café Topazio
Crème façon Paris-Brest,
Glace Café & Cookie Crousti-moelleux

La Figue
Juste rôtie, Émulsion au pain grillé
Crème glacée à la feuille de Cannelier

64 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris