

Menu Découverte 26€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Terrine de Poisson et Légumes croquants
Ou
Salade façon César

Cuisse de Poulet à la Basquaise
Ou
Merlu grillé, Emulsion au Piment d'Espelette

Feuilleté et Abricots rôtis, Caramel au Thym
Ou
Fraise Melba et Menthe fraîche

Café

Menu Plaisir 33€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette fraîcheur de la mer
(Rillettes de Poisson, Langoustines et Saumon fumé)
Ou
Crabe fondant citronné, Mangue et Coriandre fraîche
Ou
Carpaccio de tomates et Mozzarella di Buffala, Pesto Maison

Brochette de deux Poissons aux Légumes d'été
Ou
Filet Mignon en croûte d'Herbes
Ou
Dorade Royale, Sauce aux Agrumes

Assiette de Fromages
Ou
Crêmet nantais aux Fruits de saison
Ou
Tiramisu au Citron vert

Café

Menu Gourmand 39€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Duo d'Huîtres (x6) et Langoustines (x6)
Ou
Terrine de Lotte aux Poivrons
Ou
Assiette Gourmande « Terre et Mer »
Foie gras mi-cuit, langoustines et poisson fumé

Côtelette de Canard, Sauce aux fruits rouges
Ou
Filet de Bar, Beurre blanc Nantais
Ou
Brochette de Veau, Marinée à l'Ail et au Romarin

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou
Coupe Glacée du 201 aux éclats de fruits frais
Ou
Cœur coulant Framboise
Ou
Assiette gourmande

Café

Menu de Fêtes 45€/Pers

Apéritif – Coupe de Crémant de Loire AOC
et Mise en bouche

Demi-homard, Vinaigrette Fraise et Yuzu
Ou
Médallions de Foie Gras mi-cuit Maison

Filet de Boeuf, Beurre Maître d'Hôtel
Ou
Filet de Sole, Sauce Champagne et Salicornes

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou
Assiette Gourmande
Ou
Chocolat Brut 70% et Caramel iodé
Ou
Rhum Baba Chantilly

Café

Menu Vegan, Végétarien ou Allergies sur demande

Options :

Assiette de fromages affinés en suppl. du dessert : + 5€/Pers
Gâteau d'anniversaire personnalisé : + 2€ / Pers
Droit de bouchon Vin : 4€/Bout.
Droit de Bouchon champagne et spiritueux : 6€/Bout.



TOUS NOS MENUS SONT BOISSONS INCLUSES :
Apéritif, Café ou Thé
et Vin inclus (1 bouteille pour 4 pers)