

Menu Découverte **26€/Pers**

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Tarte fine au Curé nantais, Poire pochée à la Trouspinette

Ou

Duo de Rillettes de Poissons

Araignée de Porc braisée à la bière

Ou

Merlu à la plancha, Beurre blanc aux salicornes

Tatin de Pommes, crème glacée à la Pistache

Ou

Crème brûlée au Chocolat

Café



MENUS AVEC BOISSONS INCLUSES :

Apéritif, Café ou Thé

et Vin inclus (1 bouteille pour 4 pers)

Menu Gourmand **39€/Pers**

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Raviole de Langoustine, Bisque de Homard

Ou

Foie gras de canard poêlé, Pain d'épices et Figs rôties

Ou

Assiette Gourmande « Terre et Mer »

Foie gras mi-cuit, langoustines et poisson fumé

Joue de lotte Sauce safranée

Ou

Filet mignon de porc en croûte d'herbes

Ou

Dorade royale au beurre d'agrumes et clémentine confite

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Coupe Glacée du 201 aux éclats de fruits frais

Ou

Barre Framboise, biscuit amande

Ou

Assiette gourmande

Café



Menu de l'Écailler **60€/Pers**

Apéritif – Crémant de Loire AOP et Mise en bouche

Plateau de Fruits de mer

½ tourteau ou ½ araignée, étrilles, huîtres n°3, palourdes ou praires ou amandes de mer, bulots, crevettes, bigorneaux, langoustines, crevettes rose

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Dessert au choix

Café ou Thé

Vins Sélection du Sommelier

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.