

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, chutney de framboise **13,00€**

Tartare de daurade à la mangue, vinaigrette passion **9,50€**

Mille-feuilles de tomates BIO anciennes, tartare et sorbet de burrata fumé **8,50€**

Moules aux chorizos et poivrons tricolores **7,50€**

NOS PLATS

Bavette Black Angus, sauce béarnaise, gâteau de pommes de terre **20,50€**

Thon rouge mi-cuit, sauce créole comme aux Antilles, ratatouille maison **20,00€**

Retour de la criée selon arrivage, crème de basilic, purée de patates douces **19,50€**

Épaule de veau confite, jus réduit, grenailles et tomates cocktails rôties aux herbes **18,50€**

NOS FROMAGES

Fromage AOP (40gr) à la coupe au choix* **3,00€**

*Curé Nantais, Tome BIO du Bois Joubert, Galet de Loire, Rocamadour, Abondance ou Saint Marcelin

NOS DESSERTS

Le Petit Goût de Bretagne **7,50€**

Assiette glacée autour de la pomme, de la vanille et du caramel au beurre salé

Pastèque rôtie à l'huile de vanille, fruits rouges, crème montée à la vanille **7,00€**

Mi-cuit au chocolat à la fève de tonca, crème glacée vanille **6,50€**

Coupe de glaces Maison (deux boules aux choix*) **6,00€**

*Chocolat noir, Vanille de Tahiti, Caramel au beurre salé, Framboise, Fraise, Citron ou Pomme au cidre)

MENU ENFANT 11€

Burger façon Blanchot
Frites Maison
Coupe de glaces Maison

