

# NOTRE CARTE

## NOS ENTRÉES

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

Maquereau fumé aux agrumes, chou chinois acidulé et légumes croquants **9,50€**

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

Tartine à la coppa et fromage de chèvre frais, oignons rouges et éclats de noix **8,00€**

## NOS PLATS

Bavette Black Angus, sauce marchand de vin au poivre fumé, gratin de pommes de terre **20,50€**

Thon rouge mi-cuit, sauce créole comme aux Antilles, flan aux légumes de saison **20,00€**

Retour de la criée selon arrivage, émulsion citronnée à l'aneth, purée de patates douces **19,50€**

Côte de veau, sauce au Gwell et herbes fraîches, grenailles et tomates cocktails rôties **19,00€**

## NOS FROMAGES

Fromage AOP (40gr) à la coupe au choix\* **3,50€**

\* Curé Nantais, Tome BIO du Bois Joubert, Galet de Loire, Rocamadour, Abondance, 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

Le Tout Choco **7,00€**

Tarte au chocolat façon légeois, crème glacée maison au chocolat

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

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

\*Chocolat noir, Vanille de Tahiti, Caramel au beurre salé, Framboise, Fraise, Citron, Pomme au cidre, Mangue ou « Chef » (vanille, caramel au beurre salé, éclats de noix)

### MENU ENFANT 11€

Burger façon Blanchot  
Frites Maison  
Coupe de glaces Maison

