

LA CARTE DU CHAT

LES ENTRÉES

Gravlax de saumon à l'encre de seiche et vinaigrette de grenade **9.50€**

Cannelloni de crabe aux choux verts et gaspacho de betterave rouge **8.50€**

Foie gras français mi-cuit maison, chutney de clémentine, poivre de Timut et pain d'épices maison **15.00€**

Velouté de potimarron à la noisette et tuile de parmesan **6.50€**

LES PLATS

Bavette Black Angus, sauce chasseur, brochette de grenailles rôties et légumes **20.50€**

Filet de Cabillaud de ligne, beurre au gingembre et citronnelle, sauté de courge spaghetti, légumes façon Thaï et grenailles rôties **18.50€**

Pigeon en deux cuissons, sauce aigre-douce à la framboise, légumes et galette de pommes de terre **23.50€**

« Retour de la criée », émulsion de cresson vert, risotto forestier à l'huile de truffe **16.50€**

LES FROMAGES

Fromage AOP au choix (Curé Nantais, Tomme BIO du Bois Joubert à Donges 44, Fourme d'Ambert et Comté AOP) **3€ la coupe**

LES DESSERTS

Mille-feuilles chocolat et avocat, grué de cacao caramélisé **7.50€**

Parfait glacé au miel et thym, crémeux au miel et sa nougatine croustillante aux noix **7.00€**

Le citron façon Blanchot et son insert à la menthe **6.50€**

Tartelette vanille, noix de pécan et caramel au beurre salé **6.00€**