

LA CARTE DU CHAT

LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison, cœur de figue et son pain d'épice maison **13.50€**

Carpaccio de saumon fumé et légumes croquants à la citronnelle et sésame noir **8.50€**

Cromesquis d'Ossau-Iraty, chips de serrano et réduction de balsamique **8.00€**

Raviole de champignons, bouillon végétale et son émulsion basilic thaï **6.50€**

LES PLATS

Bavette Black Angus, sauce chimichuri, pomme suédoise **20.50€**

Retour de la criée, crème d'agrumes, poêlée de choux romanesco **18.50€**

Filet de Cabillaud de ligne, beurre à la salicorne, brochette de grenailles **17.50€**

Ballotine de volaille à la châtaigne, jus corsé, purée de butternut **16.50€**

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Le Petit Goût de Bretagne (assiette glacée & gourmande autour de la pomme) **7.50€**

Tartelette à la praline rose et son crémeux yuzu **7.00€**

Poire pochée au vin rouge et à la cannelle, glace vanille de Tahiti, sauce chocolat **6.50€**

Coupe de glaces Maison (chocolat, vanille, caramel au beurre salé, framboise, fraise, citron ou pomme au cidre) **6€ les deux boules**