

# LA CARTE DU CHAT

## LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, chutney de framboise **13,50€**

Tartare de daurade à la mangue, vinaigrette passion **9.50€**

Mille-feuilles de tomates anciennes, tartare et sorbet de burrata fumé **8.50€**

Moules aux chorizos et poivrons tricolores **7.50€**

## LES 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€**

Retour de la criée, crème de basilic, purée de patates douces **19.50€**

Épaule de veau confite, jus réduit, brochettes de grenailles rôties **18.50€**

## LES FROMAGES

Fromage AOP au choix (Curé Nantais, Tome BIO du Bois Joubert, Galet de Loire, Rocamadour, Abondance et Saint-Marcelin) **3€ la coupe**

## LES DESSERTS

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

Le Colonel William (liqueur de poire William et ses deux sorbets de poire maison) **7€**

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

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

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