



Menu de la Saint-Valentin 39 €

« La cuisine Amoureuse »

Proposition apéritif (en sup.):

Coupe de Champagne Billecart-Salmon brut rosé 15 €

Filet de volaille légèrement fumé, cuit à basse température,
velouté de wasabi et choux pack-choï

Ou

Compression de saumon façon gravlax,
crumble de pain norvégien

Noix de Saint-Jacques de nos côtes snackées, mousseline
de grise du marraïs caramélisée, étuvée de céleri à la
châtaigne, espuma de beurre blanc

Ou

Coeur de veau rôti, aligot champignon eryngii,
jus corsé au beurre de gingembre

Le « passion-Aimant » (1 ou 2 pers)
(mousse mangue, litchis, meringue sablée, gel passion)

Ou

Rose de poire conférence des vergers de Vertou, chocolat
noisette « azélia » sorbet cacao



La Carte



Entrées

Ravioles de Saint-Jacques et champignons snackées, écume
beurrée...14

Eclair de raie pochée au lait, crémeux d'avocat et kimchi... 12

Poissons

Filet de lotte laqué ail-gingembre, chou-fleur caramélisé et petit
épeautre ...25

Dos de cabillaud en croûte de chorizo,
pommes de terre écrasées aux herbes...19

Viandes

Wok de poulet « retour de Singapour » ...19

Filet de bœuf français grillé, pommes pont-neuf et sauce
bourguignonne...26

Desserts

Gâteau nantais et banane frécinette, raisins de Corinthe ...10

Coulant au chocolat Valrhona...11

Café gourmand...8

Aujourd'hui la viande que nous vous proposons provient d'animaux :

Bœuf et veau nés en FR, élevés en FR, abattus en FR

Tous nos mets sont servis boisson non comprise, sauf mention particulière.

Prix nets. Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée, elle
ne doit comporter ni rature ni supplément.