MENU UN NOUVEAU MONDE

Entrée, plat et Dessert 35€, Entrée et Plat 30€, Plat et Dessert 29€

Accord des vins : 2 verres 15€, 3 verres 20€

HORS D'ŒUVRES

CHIRASHI DE DORADE
Feuille de Nori, Chirashi de Dorade Cuite à Ultra basse Température, Vinaigrette Asiatique, Petite Salade de Radis Daïkon et œufs de Saumon, Sésames torréfiés

TERRINE DE FOIE A LA CRÈME DE TRUFFE
Foie Gras en Mi-Cuit Mariné au Bourbon, Tartare de Pomme, Pain de Campagne de La Boulangerie Boréal

FRAICHEUR DE CREVETTES
Tartare de crevettes à la menthe et coriandre, Tuile Sésames et Gaspacho

EN SUBSTANCE

SUPRÊME DE VOLAILLE De la Ferme de la Forêt KORMAH
Suprême cuit à 62°, Fondue de Poireaux Kormah, Mille-Feuille de Pomme de Terre à la crème de Truffe, Emulsion Curry

POITRINE DE COCHON CONFIT 18 HEURES
Poitrine confite à la Japonaise, raviole à la crevettes, bouillon Ramen aux Choux Chinois et Nori

PÊCHE DU MOMENT DE NOS CRIÉES
Risotto de Riz Noir de Venere, Betteraves confites au Gros Sel de Guérande, Emulsion de Crevettes Grises et Crustacés

POUR LES GOURMETS

LE MIEL DE JACQUES LORILLARD
(La chapelle sur Erdre)
Mille-Feuille à la Crème Chiboust au Miel, Nougatine au Miel, Fleur de Glace Miel, Pignon en Chouchou

LA POMME CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN
Pomme Caramélisée à la Vanille, Crumble Noisette, Tuile Dentelle fourrée au Praliné, Fleur de Glace Vanille

TARTARE DE KIWI AU BASILIC
Crumble citron, Sorbet Yuzu

Merci de nous préciser toutes recommandations alimentaires (allergie, régime alimentaire et autre…) en début de commande, aucun plat ne sera remplacé par la suite.

MENU DÉCOUVERTE 45€

Laisser vous guider pour un voyage de saveurs

Accord des vins : 2 verres 15€, 3 verres 20€

AMUSE BOUCHE

Laissez-vous tenter par l'inspiration du Chef

POUR AIGAYER VOS PAPILLES

TERRINE DE FOIE A LA CRÈME DE TRUFFE
Foie Gras en Mi-Cuit Mariné au Bourbon, Tartare de Pomme, Pain de Campagne de La Boulangerie Boréal

LA CRIÉE VOUS FAIT NAVIGUER

PÊCHE DU MOMENT DE NOS CRIÉES
Risotto de Riz Noir de Venere, Betteraves confites au Gros Sel de Guérande, Emulsion de Crevettes Grises et Crustacés

RESTONS SUR TERRE

POITRINE DE COCHON CONFIT 18 HEURES
Poitrine confite à la Japonaise, raviole à la crevettes, bouillon Ramen aux Choux Chinois et Nori

UN DESSERT ? MAIS BIEN SUR

LA POMME CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN
Pomme Caramélisée à la Vanille, Crumble Noisette, Tuile Dentelle fourrée au Praliné, Fleur de Glace Vanille

Merci de nous préciser toute recommandation alimentaire en début de commande, aucun plat ne sera remplacé par la suite.

Menu servi pour l'ensemble de la table.

MENU DÉGUSTATION

60€

Pour un moment gastronomique sans équivoque

Accord des vins : 2 verres 15€, 3 verres 20€

AMUSE BOUCHE

Laissez-vous tenter par l'inspiration du Chef

POUR AIGAYER VOS PAPILLES

CHIRASHI SUSHI DE DORADE
Feuille de Nori, Chirashi de Dorade Cuit à Ultra basse Température, Vinaigrette Asiatique, Petite Salade de Radis Daïkon et œufs de Saumon, Sésames torréfiés

ET CA CONTINU ENCORE ET…..

TERRINE DE FOIE A LA CRÈME DE TRUFFE
Foie Gras en Mi-Cuit Mariné au Bourbon, Tartare de Pomme, Pain de Campagne de La Boulangerie Boréal

LA CRIÉE VOUS FAIT NAVIGUER

PÊCHE DU MOMENT DE NOS CRIÉES
Risotto de Riz Noir de Venere, Betteraves confites au Gros Sel de Guérande, Emulsion de Crevettes Grises et Crustacés

RESTONS SUR TERRE

SUPRÊME DE VOLAILLE De la Ferme de la Foret KORMAH
Suprême cuit à 62°, Fondue de Poireaux Kormah, Mille-Feuille de Pomme de Terre à la Crème de Truffe, Emulsion Curry

UN DESSERT ? MAIS BIEN SUR

TARTARE DE KIWI AU BASILIC
Crumble citron, Sorbet Yuzu

Merci de nous préciser toute recommandation alimentaire en début de commande, aucun plat ne sera remplacé par la suite.

Le menu est servi à l'ensemble de la table