

MENU JULES VERNE

Entrée, plat et dessert 29€, Entrée et Plat 25€, Plat et Dessert 24€

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

HORS D'ŒUVRES

OËUF PARFAIT À 56°

Topinambours Confits à la Graisse de Canard, Lardon de Magret de Canard séché et fumé Maison, Crumble aux Céréales, Crème de Parmesan
Burger feuilleté aux Sésames Torréfiés, Tartare de Saumon, Vinaigrette de Citron Confit, Relish de Câpre et Agrumes/Coriandre

BURGER FEUILLETÉ ET TARTARE DE SAUMON

Tartare de Saumon à la Vinaigrette de Citron Confit, Feuilleté aux Sésames Torréfiés, Relish de Câpre et Agrumes/Coriandre

EN SUBSTANCE

TOURNEDOS DE PALERON DE BŒUF CONFIT 18 HEURES

Sauce Bourguignonne et Bourbon, Roulée de Pomme de Terre en deux Cuissons, Choux Farci à la Poitrine Fumée

FILET DE DORADE EN SURPERPOSITION

Farci aux Zestes de Citron Confit et Persil, Lasagne végétarienne, Beurre Blanc aux Agrumes

POUR LES GOURMETS

CRÈME BRULÉ MAISON À LA NOISETTE

Tuile Cristalline enrobée Praliné, Glace Noisette

PANACOTTA À LA MANGUE

Tartare de Kiwi au Sirop de Basilic, Mousse Coco, Sorbet Passion

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

Menu Servi du Mardi au Vendredi (Hors Jours Fériés)

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

CHIRACHI SUSHI DE DORADE

Feuille de Nori, Chirachi de Dorade Cuit à Ultra basse Température, Vinaigrette Asiatique, Petite Salade de Radis Daïkon et œuf de Saumon, Sésame torréfié

TERRINE DE FOIE GRAS AUX GRIOTTES

Foie Gras en Mi-Cuit Mariné au Kirsch, Compoté de Kumquat, Pain de Campagne de La Boulangerie Boréal

SAUMON A LA SUEDOISE

Saumon cuit en basse température « façon Suédoise », Crème aigre douce, Marinade à la Suédoise, Pain Suédois Toasté

LA SAINT-JACQUES BLANCHE DE BRETAGNE +4€

Noix de Saint-Jacques Blanches de Bretagne juste snackées, Topinambours confits, Émulsion de Corail, Crumble Citron

EN SUBSTANCE

SUPRÊME DE VOLAILLE D'ANCENNIS KORMAH

Suprême cuit à 62°, Fondue de Poireaux Kormah, Roulé de Pomme de Terre, 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

VERITABLE TOURNEDO ROSSINI CHAROLAIS +10€

Filet de Bœuf en deux cuissons, Lente puis rôti, Quenelles de Purée à la Crème de truffe, Escalope de Foie Gras Poêlée, Jus Corsé à la truffe.

POUR LES GOURMETS

L'AVOCAT ET LE CITRON

Crème Lemon Curd et Avocat, Crumble Citron, Moelleux Citron, Sorbet Cardamome

LE MIEL DE JACQUES LARILLARD

(La chapelle sur Erdre)

Mille-Feuille à la Crème Chiboust au Miel, Petit Bouchon Miel et Lavande, Nougatine au Miel, Fleur de Glace Miel et Pignon

LA PAVLOVA AUX MÛRES ET MARRONS

Meringue aux Amandes, Crème Légère Vanillé, Pâte de Marron, Fleur de Glace aux Marrons Glacés

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€

Laissez 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

SAUMON A LA SUEDOISE

Tartare de Saumon à la Vinaigrette de Citron Confit, Feuilleté aux Sésames
Torréfiés, Relish de Câpre et Agrumes/Coriandre

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 TATIN

Pomme Fondante Façon Tatin, Gâteau Nantais, Mousse 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 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

CHIRACHI SUSHI DE DORADE

Feuille de Nori, Chirachi de Dorade Cuit à Ultra basse Température, Vinaigrette Asiatique, Petite Salade de Radis Daïkon et œuf de Saumon, Sésame torréfié

ET CA CONTINU ENCORE ET.....

Escalope de Foie Gras

Compotée de Pomme et Poire aux Cinq Épices, Poitrine de Cochon Fumé et Confite, Jus Corsé à la Truffe

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 D'ANCENNIS KORMAH

Suprême cuit à 62°, Fondue de Poireaux Kormah, Roulé de Pomme de Terre, Emulsion Curry

UN DESSERT ? MAIS BIEN SUR

L'AVOCAT ET LE CITRON

Crème Lemon CAurd et Avocat, Crumble Citron, Moelleux Citron, Sorbet Cardamome

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

NOTRE CARTE

Composez votre menu aux grés de vos envies

HORS D'ŒUVRES

OÛF PARFAIT À 56° 9€

Topinambours Confits à la Graisse de Canard, Lardon de Magret de Canard séché et fumé Maison, Crumble aux Céréales, Crème de Parmesan
Burger feuilleté aux Sésames Torréfiés, Tartare de Saumon, Vinaigrette de Citron Confit, Relish de Câpre et Agrumes/Coriandre

BURGER FEUILLETÉ ET TARTARE DE SAUMON 10€50

Tartare de Saumon à la Vinaigrette de Citron Confit, Feuilleté aux Sésames Torréfiés, Relish de Câpre et Agrumes/Coriandre

CHIRACHI SUSHI DE DORADE 12€50

Feuille de Nori, Chirachi de Dorade Cuit à Ultra basse Température, Vinaigrette Asiatique, Petite Salade de Radis Daikon et œuf de Saumon, Sésame torréfié

TERRINE DE FOIE GRAS AUX GRIOTTES 14€

Foie Gras en Mi-Cuit Mariné au Kirsch, Compoté de Kumquat, Pain de Campagne de La Boulangerie Boréal

SAUMON A LA SUEDOISE 11€50

Saumon cuit en basse température « façon Suédoise », Crème aigre douce, Marinade à la Suédoise, Pain Suédois Toasté

LA SAINT-JACQUES BLANCHE DE BRETAGNE 16€00

Noix de Saint-Jacques Blanches de Bretagne juste snackées, Topinambours confits, Émulsion de Corail, Crumble Citron

Escalope de Foie Gras 18€00

Compotée de Pomme et Poire aux Cinq Épices, Poitrine de Cochon Fumé et Confite, Jus Corsé à la Truffe

EN SUBSTANCE

SUPRÊME DE VOLAILLE D'ANCENNIS KORMAH 21€00

Suprême cuit à 62°, Fondue de Poireaux Kormah, Roulé de Pomme de Terre, Emulsion Curry

POITRINE DE COCHON CONFIT 18 HEURES 22€00

Poitrine confite à la Japonaise, Raviole à la Crevettes, Bouillon Ramen aux Choux Chinois et Nori

PÊCHE DU MOMENT DE NOS CRIÉES 24€00

Risotto de Riz Noir de Venere, Betteraves confites au Gros Sel de Guérande, Emulsion de Crevettes Grises et Crustacés

VERITABLE TOURNEDO ROSSINI CHAROLAIS 38€00

Filet de Bœuf en deux cuissons, Lente puis rôti, Quenelles de Purée à la Crème de truffe, Escalope de Foie Gras Poêlée, Jus Corsé à la truffe

TOURNEDOS DE PALERON DE BŒUF CONFIT 18 HEURES 16€50

Sauce Bourguignonne et Bourbon, Roulée de Pomme de Terre en deux Cuissons, Choux Farci à la Poitrine Fumée

FILET DE DORADE EN SURPERPOSITION 16€

Farci aux Zestes de Citron Confit et Persil, Lasagne végétarienne, Beurre Blanc aux Agrumes

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

NOS MOMENTS GOURMETS

Plus qu'une envie, un moment de plaisir

L'AVOCAT ET LE CITRON 12€00

Crème Lemon Curd et Avocat, Crumble Citron, Moelleux Citron, Sorbet Cardamome

LE MIEL DE JACQUES LARILLARD 14€00

(La chapelle sur Erdre)

Mille-Feuille à la Crème Chiboust au Miel, Petit Bouchon Miel et Lavande, Nougatine au Miel, Fleur de Glace Miel et Pignon

LA PAVLOVA AUX MÛRES ET MARRONS 13€50

Meringue aux Amandes, Crème Légère Vanillé, Pâte de Marron, Fleur de Glace aux Marrons Glacés

CRÈME BRULÉ MAISON À LA NOISETTE 9€00

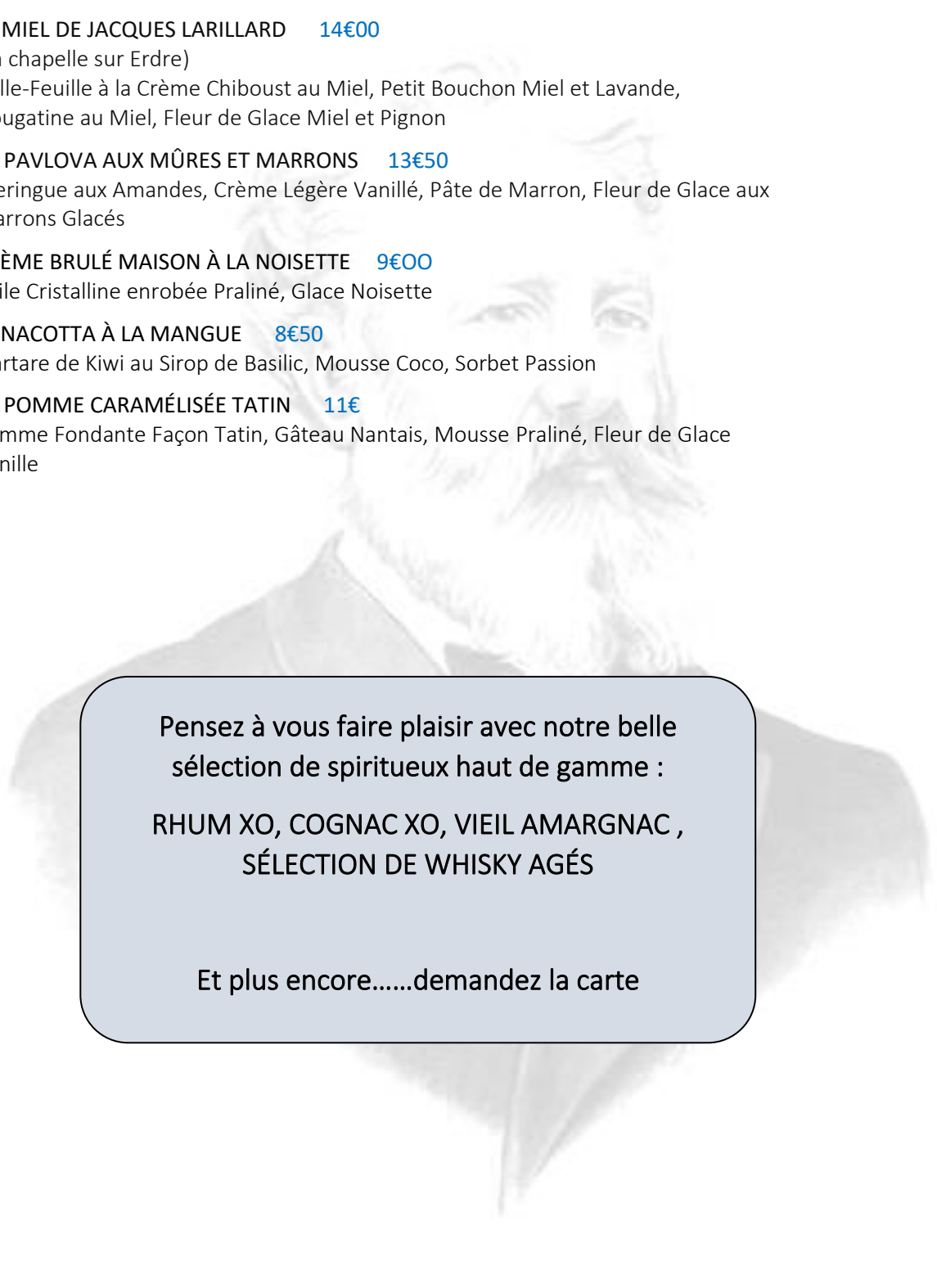
Tuile Cristalline enrobée Praliné, Glace Noisette

PANACOTTA À LA MANGUE 8€50

Tartare de Kiwi au Sirop de Basilic, Mousse Coco, Sorbet Passion

LA POMME CARAMÉLISÉE TATIN 11€

Pomme Fondante Façon Tatin, Gâteau Nantais, Mousse Praliné, Fleur de Glace Vanille



Pensez à vous faire plaisir avec notre belle
sélection de spiritueux haut de gamme :

RHUM XO, COGNAC XO, VIEIL AMARGNAC ,
SÉLECTION DE WHISKY AGÉS

Et plus encore.....demandez la carte

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