



CARTE

*Prix taxes et service compris.

FORMULE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	15,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17,80€

Entrée du jour
ou
Entrée de la semaine
ou
Salade de la semaine

Plat du jour
ou
Viande de la semaine
ou
Poisson de la semaine

Dessert du jour
ou
Dessert de la semaine

SOIR ET WEEK-END

POUR COMMENCER

*Produits frais et locaux, viande bovine locale.

Saumon fumé par nos soins, crème au yuzu, pain de seigle citronné	12,00 €
Nouilles de riz sautées, aux crevettes et Saint-Jacques marinées, émulsion gingembre	14,80 €
Galette de socca, poêlée de butternut et champignons, rosace de magret de canard fumé maison, choux-fleurs croquants	11,90 €
Poire pochée au vin rouge, mousse de chèvre, langouille briéronne, sur tarte fine	13,80 €
Salade automnale ; pommes, jambon cru, noix, bleu du pays de Retz	12,50 €
Velouté de chou-fleur, chorizo, croustons de pain de mie à l'ail, cacahuètes croquantes	10,50 €
Royale de foie gras aux saveurs de pain d'épices, velouté de butternut, et ses éclats de marrons	13,80 €

ENTRE TERRE ET MER

Viande de bœuf pochée au vin rouge puis snackée, os à moelle à la fleur de sel, écrasé de pomme de terre, légumes d'automne	22,70 €
Picanha de veau cuisiné comme une blanquette, gratin d'antan façon « boulangère »	17,80 €
Pigeon de Pornic en deux cuissons, galettes de panisse, choux fleur rôti, jus corsé	23,00 €
Burger de bœuf local ou végétarien, frites maison	16,50 €
Poêlée de crevettes et noix de Saint Jacques, champignons, écrasé de pomme de terre et butternut, légumes d'antan	24,50 €
Pavé de sandre sauvage de la Vilaine en écaille de langouille cuite au galet, émulsion fumée, mijoté de moquette, flan de soubise	21,00 €

POUR LES GOURMANDS

Pêle mêlé de fromages locaux affinés, salade, vinaigrette noisette	8,50 €
Douceur chocolat, praliné noisette maison et fève de Tonka	7,50 €
Nougat glacé maison fruits secs et raisins marinés au Rhum, coulis poire	7,50 €
Profiteroles chocolat blanc spéculoos, sauce chocolat, chantilly maison	7,50 €
Sphère chocolat, chantilly mascarpone, fruits de saison, sauce chocolat chaude (à commander en début de repas)	8,20 €
Le café gourmand dans tous ses états	8,20 €
Nos coupes glacées (Dame blanche, Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Guérandaise)	6,90 €
Glaces ou sorbets	3,00 €
Nos coupes avec alcool (Colonel, Fraîcheur)	8,50 €