

Entrées

Appetizers

LE MAQUEREAU - 17 €

Brûlé à la flamme, velours d'ail, concombre mariné
à l'aneth, salade de fenouil et radis roses,
graines de moutarde marinées

*Flambéed mackerel, garlic purée, cucumber
marinated in dill, fennel and pink radish salad,
marinated mustard seeds*

LA BURRATA - 16 €

Tomates au naturel et confites, framboises, graines
de tournesol torréfiées, roquette, huile de basilic

*Fresh and sun-dried tomatoes, raspberries, roasted
sunflower seeds, rocket, basil oil*

6 HUITRES D'ASNELLES - 16 €

Huitres de Monsieur Lévêque

6 oysters



Tous nos plats sont **Faits Maison**

All our dishes are Homemade

Pour les enfants, tous les plats sont proposés en portion
réduite à moitié prix (sauf le filet de boeuf).

*For children, all dishes are available in half portion
at half price (except the beef fillet).*

 **Plats végétariens** / *Vegetarian dishes*

Fromages

Cheeses

PÂTURAGE NORMAND - 12 €

Assiette de 3 fromages normands
3 Normandy cheeses

Desserts

LE FENOUIL - 14 €

Confit dans un sirop de Badiane, siphon de fromage
frais au pastis, sorbet acidulé à l'aneth, éclats de
meringue

*Fennel candied in star anise syrup, pastis-flavoured cream
cheese, tangy dill sorbet, meringue*

LA CRÈME BRÛLÉE - 14 €

Tuile de caramel craquante, crémeux miso,
gel de Cointreau, glace praliné, caramel à l'orange

*Crunchy caramel tuile, miso cream, Cointreau gel,
praline ice cream, orange caramel*

L'ABRICOT - 14 €

Rôti délicatement, panna cotta fève tonka,
sorbet fromage blanc et romarin

*Gently roasted apricot, tonka bean panna cotta,
fromage blanc and rosemary sorbet*

Plats

Main courses

LE BŒUF - 32 €

**Filet de bœuf Normand, carottes rôties glacées à l'orange,
condiment carotte gingembre, crackers de graines de lin et pavot, jus corsé**

*Normandy beef fillet, roasted carrots glazed with orange,
carrot and ginger condiment, linseed and poppy seed crackers, full-bodied gravy*

Supplément de 10 € avec le menu plaisir - extra 10€ with Menu Plaisir



LA PARMIGIANA - 22 €

Aubergine rôtie, sauce tomate onctueuse, pesto de roquette, parmesan

Roasted aubergine, creamy tomato sauce, rocket pesto, Parmesan

LE RETOUR DE PÊCHE - 24 €

Poisson du moment, tortellinis au petits pois, fromage de chèvre, menthe, groseilles, œufs de truites, beurre Nantais

Fish of the day, tortellini with peas, goat's cheese, mint, redcurrants, trout roe, Nantais butter

LA CANETTE - 25 €

Filet de canette marinée au miel, pressé de vieux légumes, laque soja et balsamique

Honey-marinated duck fillet, purée of seasonal vegetables, and a soy and balsamic glaze

Menu Plaisir - 42 €

Une entrée au choix

One starter from the menu

Un plat au choix

One dish from the menu

Un dessert au choix

One dessert from the menu

Suppléments en fonction du choix - Supplements depending on choice

Dans le respect de notre engagement pour l'environnement nous serions ravis de vous proposer d'emporter les restes de votre repas, afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Prix Nets TTC - Service compris