

Plateau de Fruits de Mer

6 Huitres, Bulots, Crevettes, Langoustines, Crevettes grises, Bigorneaux, Praires,
Pinces de crabe (2 pièces), Coques, Moules

28 euros *par personne*

Assiette de fruits de Mer, Citron, Vinaigre, Beurre

6 Huitres, Bulots, Crevettes, Langoustines, Crevettes grises, Bigorneaux, Praires,
Demi Homard, Coques, Moules

38 euros *par personne*

Foie Gras

4,50 euros la part, *environ 50 g*

80 euros *le Kg*

Saumon Mariné Tranché

25 euros *le Kg*

Savoir de Fête

Plateau apéritif 8 pièces / personne

Foie gras de canard maison

ou

Coquille de poissons
et fruits de mer gratinés

Suprême de pintadeau,
sauce aux cèpes

ou

Filet de sandre au beurre Nantais

ou

Pavé de cerf Grand Veneur de saison

*Chaque plat est accompagné de
3 légumes de saison*

Omelette Norvegienne

ou

Poirier sauce Caramel

30 euros entrée, plat, dessert

Escapade Gourmande

Plateau apéritif 8 pièces / personne

Assiette Terre & Mer

*(Saumon mariné, Saint Jacques,
chaire de Crabe,
purée d'Avocat et Asperges)*

ou

Foie gras de canard maison

Demi homard à l'Armoricaine

ou

Dos de cabillaud, sauce safran

Grenadin de veau crème de porto

ou

Pavé de boeuf sauce Chinon

*Chaque plat est accompagné de
3 légumes de saison*

Dôme au chocolat crème anglaise

ou

Entremets passion

35 euros entrée, viande, dessert
40 euros entrée, poisson, viande, dessert

Le Dèlice du Grillon

Plateau apéritif 8 pièces / personne

Demi Homard à la Parisienne (froid)
ou à l'Armoricaine (chaud)

ou

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

Coquille Saint Jacques crème safrané

ou

Lotte sauce Vinaigre de Cidre

Tournedos de canard Rossini

ou

Beuchelle Tourangelle

(ris de veau, rognons, champignons des bois)

*Chaque plat est accompagné de
3 légumes de saison*

Assiette de 4 migniardises

- chou à la crème praliné
- verrine citron speculos
- croquant chocolat
- tartelette aux poires

ou

Surprise de la Saint Sylvestre

45 euros entrée, viande, dessert

50 euros entrée, poisson, viande, dessert

À la Carte

Plateau apéro 8 pièces : 6,80€

Entrées :

Foie gras de canard Maison : 9€

Coquille de poisson et fruits de mer : 8,50€

Assiette Terre et Mer : 12,50€

Demi Homard à la Parisienne : 16€

Feuilleté d'escargots : 10€

Poissons :

Filet de sandre beurre Nantais : 12€

Dos de cabillaud sauce safran : 14€

Lotte sauce Vinaigre de Cidre : 13€

Demi Homard à l'Armoricaine : 16€

Coquille Saint Jacques crème safrané : 14,50€

Chaque poisson est accompagné de sa garniture.

Viandes :

Suprême de pintadeau sauce aux cèpes : 12,50€

Pavé de cerf Grand Veneur : 13,50€

Grenadin de veau crème de porto : 15€

Pavé de boeuf sauce Chinon : 14,50€

Tournedos de canard Rossini: 16€

Beuchelle Tourangelle (Rognons , Ris de Veau) : 16€

Chaque viande est accompagnée de sa garniture.

Desserts :

Omelette Norvégienne : 5€ la part

Poirier sauce caramel : 5€ la part

Dôme de chocolat crème anglaise : 6€ la part

Entremêt passion : 6€ la part

Assiette de 4 migniardises : 7€ la part

Surprise de la Saint Sylvestre : 7€ la part

