



25 Décembre 2020

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Produits de Partage

À Partager

Baba chocolat Poires spéculoos et Williamine											
Bar en croûte de sel gris de Guérande Pommes de terre Grenaille de Bretagne et trompettes de la mort, beurre blanc (supplément pension 50€)											
La Vague Feuilletage façon millefeuille, crémeux fraise basilic, confit de fraise											
La vague tatin Pommes caramélisées et ganache caramel											
Omelette norvegienne Biscuit Nantais, glace caramel et vanille, éclats de caramel et meringue											
Paella de Homard (supplément pension 30€)											

Les Produits de la Mer

Les Plateaux

L'Eden Beach 3 huîtres de l'île aux Moines, 3 huîtres Kercabellec, 1/2 tourteau, palourdes, crevettes grises, langoustines, bigorneaux, bulots, 1/2 homard breton (supplément pension 45€)											
Le Breton 3 huîtres de l'île aux Moines, 3 huîtres Kercabellec, 1/2 tourteau, palourdes, crevettes grises, langoustines, bigorneaux et bulots (supplément pension 25€)											

Les Huîtres

Kercabellec n°3 Presqu'île de Guérande L'huître de Kercabellec "Belle de Mesquer" est cultivée dans le trait de Mesquer par l'ostréiculteur Mr Retailleau (supplément pension 6€)											
Les huîtres de Mme Chalm n°2 Golfe du Morbihan Cette huître est cultivée 2 ans et demi en pleine mer dans le Golfe du Morbihan et est ensuite affinée par Nathalie Chalm pendant 3 semaines en eau claire (supplément pension 6€)											

Tourteau

Le Tourteau

Pièce de 450 à 550gr



Langoustines

Les Langoustines de l'Écailler

Cuites dans un bouillon parfumé aux agrumes et thym frais

Servies tièdes sur demande

(supplément pension 10€/300gr et 20€/500gr)



Caviar

Caviar

Caviar Fouquet's Osciètre (Dordogne)



Les 30gr

(supplément pension 70€)



Les 50gr

(supplément pension 120€)



Entrées

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques Betterave et tuile de noisette



Carpaccio de Saint-Jacques Gelée de cidre et crème de betterave



Cœur de saumon fumé Label Rouge Salade de lentilles vertes



Crabe Salade Chair de crabe, légumes croquants, agrumes, tuile de sarrasin



Entrée du Jour



Foie gras au naturel de Mr. Alain François aux algues

Féroce de crevettes grises, pain aux céréales



Foie gras poêlé de Mr. Alain François Crème de butternut



Langoustines et bisque Croûtons aux algues, rouille et condiments



Le millefeuille végétal Piquillos, aubergines, courgettes, pommes gaufrette



Salade de homard façon Caesar (supplément pension 8€)



Saumon façon Gravlax

Julienne de concombre, pommes granny et crème de cassis



Tomates à l'ancienne de Mme Huitric et Burrata



Plats

Plats





































































Confit de saumon Ecossais label Rouge, poivre de Sarawak Salade de lentilles tièdes																			
Dos de Cabillaud rôti Poireaux rôtis, mimosas d'oeufs et condiments																			
Filet de bœuf de Brière (180gr) Sauce béarnaise																			
Filet de bœuf du Pays de Loire façon Rossini (180gr)																			
Garniture supplémentaire																			
Homard rôti ou grillé du vivier (les 100gr) Beurre Nantais monté au corail et garniture au choix (supplément pension 6€/100gr)																			
Le millefeuille végétal																			
Magret de canard d'Alain-François Condiments fèves, olives et citron																			
Magret de canard de chez Alain François Patates douces façon pont neuf, caramel de cidre de Guenrouet																			
Maigre snacké Jeunes poireaux grillés, vinaigrette d'agrumes																			
Noix de Saint-Jacques rôties Butternut, potimarron et pistache																			
Pavé de bar rôti Poêlée de girolles et crème d'herbes																			
Pavé de bar rôti Poêlée de légumes																			
Pavé de lieu jaune Linguines et spaghettis de courgettes, sauce homard citronnée																			
Plat du Jour																			
Plat tout végétal Linguine et spaghetti de courgettes, tomates cerises et pignons de pins																			
Saint-Jacques rôties Cubes de butternut braisées et châtaignes grillées																			
Sole de nos côtes grillée ou meunière (minimum de 400gr) (supplément pension 12€)																			
Sole grillée ou meunière 400-600gr (supplément pension 19€)																			
Suprême de volaille jaune Fricassée de morilles et asperges, jus de viande																			
Une garniture au choix Ecrasé de pomme de terre ou légumes de nos maraîchers ou riz noir sauvage Pilaf ou épinards sautés ou salade d'herbes																			

Desserts

Fromage















Assiette de Fromages Affinés de Maître Beillevaire Le p'tit pavé du Gois, Machecoulais, Comté, Curé Nantais																			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Desserts

Assiette de fruits rouges de la presqu'île Framboises 125 gr, fraises 250gr													
Café Gourmand													
Coupe Irish Coffee Bailey's, gelifié café, biscuit sponge cake chocolat, crémeux dulcey, ganache vanille sauce chocolat whisky													
Dessert du Jour													
Ecureuil façon Mont Blanc Biscuit noisette et pécan, ganache vanille, ganache caramel													
Le Paludier, Vanille Caramel À la fleur de sel de Guérande													
Mont Blanc Crème marron et vanille, biscuit amande et meringue													
Profiteroles Choux chocolat et glace vanille													
Sorbets et Glaces du maître glacier Geronimi													
Tarte au chocolat													
Tarte Lu Compressé de petit Lu et fraises, ganache vanille et fraises de Mr Burban													
Tarte Lu Yuzu Crémeux Yuzu et meringue croquante													
Voile dehors Biscuit chocolat, crème brûlée pistache, compotée cerise noire, bombe chocolat Guanaja													

Snacking

Snacking

Ardoise de crevettes grises et bulots												
Ardoise de fromages de Maitre Beillevaire												
Ardoise de rillettes de poissons maison												
Ardoise Ibérique Pata Negra, lomo, salchichon, chorizo												
Ardoise végétarienne Bâtonnets de légumes, tzatziki, houmous, croustillants de sarrasin	