

# Le plaisir du week-end

Nous vous présentons notre carte, élaborées exclusivement à partir de produits frais.

## Nos entrées

*Petit pané de fromages frais de « La belle étoile » à St Cyr en Retz et magret de canard fumé, buisson de mâche aux cerneaux de noix et fleur de brebis 9€00*

*Dos de saumon fumé en croûte de sésame torréfiée, vinaigrette de légumes aux agrumes, petite mousse océane maison et chips à l'encre de seiche 10€50*

*Foie gras de canard challendais mariné aux truffes, caramel de betterave et chutney de coings aux poires, brioche maison tastée aux fruits secs 12€00*

*Filet de rouget et noix de St Jacques juste snackés, persillade de pleurotes et choux chinois, velouté de coquillages au fumet de turbot, chips de coppa 12€50*

## Nos plats

### Nos poissons

*Choucroute du pêcheur et beurre blanc (cabillaud- lotte – saumon juste fumé- langoustines et crevettes roses) 22€00*

*Filet de dorade royale à l'unilatérale, beurre noisette aux champignons du moment pomme fondante 12€00*

*Aumônière croustillante de filet de bar, roesti doré aux girolles blondes, beurre rouge émulsionné aux échalotes confites 19€00*

### Nos viandes

*Quasi de veau de lait (mois de 8 mois) braisé, jus réduit et garniture forestière 11€50*

*Pavé de selle d'agneau doré à l'huile vierge puis rôti, persillade de chanterelles grises et pieds de mouton sauvages, crème légère aux poivrons doux 19€ 00*

*Entrecôte V.B.F. race normande ou charolaise, environ 300g grillée 24€00*

## Nos fromages

*Assiette fromagère, sélection du chef 8€50*

*Aumônière croustillante de fourme d'Ambert aux pommes, jeune mesclun aux graines torréfiées 7€50*

*Crottin fermier rôti sur toast et salade verte à l'huile de noix 7€50*

## Notre carte de douceurs

*Profiteroles au chocolat, crème fouettée à la vanille 8€50*

*Nougat glacé aux amandes et noisettes grillées, duo de coulis 7€50*

*Tarte tatin aux pommes caramélisées et sa boule de glace vanille 7€50*

*Gâteau nantais au rhum ambré, caramel au beurre salé 7€50*

*Poire pochée au vin de Bourgogne, sorbet au cassis 7€50*

*Carpaccio d'ananas au sirop de kirsch, sorbet aux framboises 6€50*

La cuisine est un art et tout art demande patience !

Le chef.



### Formule du jour

à partir de 12€50

*Du lundi au vendredi midi  
Sauf jours fériés*

### Menu boutchou 12€50

*Terrine de campagne*

\*\*\*\*\*

*Filet de lieu poêlé façon meunière*

*Steak haché*

*Emincé de filet de poulet*

\*\*\*\*\*

*Cône glacé caramel*

*Fromage blanc aux coulis*