

# Menu gastronomique à 32€50 prix net

Duo de **saumon mariné au sel** de Guérande et à l'aneth  
et terrine de **foie gras** de canard le tout fait par le Chef bien sûr !

Douze pots d'**escargots** farcis au beurre-ail « Maison »

Les tranches d'**Andouille de Guémené** juste rôties au four,  
sauce graine de moutarde et mesclun de salade

Terrine de **foie gras** de canard, chutney pommes et raisins

\*\*\*\*\*

**Filet de cabillaud** cuit à basse température beurre blanc nantais

**Filet de bœuf** (morceau choisi pour sa tendreté!), sauce au poivre  
vert,

**Magret de canard** rôti, servi avec une sauce au cidre Breton

Brochette de **Noix de Coquilles St Jacques**, beurre blanc  
nantais

(Octobre à mai pour suivre la saison)

Nos poissons et nos viandes  
sont servis avec des pommes de terre à la façon du Chef selon la variété

\*\*\*\*\*

**Fine tarte feuilletée aux pommes** servie tiède, caramel beurre salé et  
glace vanille

**Profiteroles** (pâte à choux faite par le Chef) au chocolat chaud

Tranches de notre **nougat glacé** aux fruits confits, coulis

**Ma suggestion**