

## NOS FORMULES

---

### ■ ■ ■ Menu du Chef ■ ■ ■

#### Produit du Marché

<p><b>Formule à 24,00 €</b> <b>Uniquement le Midi</b> Entrée et Plat <b>ou</b> Plat et Dessert</p>	<p><b>Formule à 32,00 €</b> <b>Proposée le Midi et le Soir</b> Entrée, Plat, Dessert</p>
--	--

### ■ ■ ■ Menu Vauban ■ ■ ■

#### Formule à 39,00 €

Mise en bouche



Œuf mollet pané, Asperges vertes, jus d'Agneau et Chorizo

**ou**

Terrine de Foie Gras maison en deux façons



Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, vinaigrette coraillée et zestes d'Agrumes, Mesclun

**ou**

Carré d'Agneau basse température et son jus, Sucrines braisées et Carottes Nantaises



*Assiette de fromages affinés*

**ou**

Crème brûlée au Lait de Coco

**ou**

Moelleux au Chocolat, Caramel Beurre salé et sa glace

### ■ ■ ■ Menu Enfant ■ ■ ■

#### Formule à 15,00 €

*Poisson du jour ou Steak haché ou Aiguillettes de Poulet Panées*

*Frites ou Assortiment de Légumes*

*Assortiment de Glaces*

## LES ENTREES

---

Salade estivale <i>(Mesclun, Pamplemousse rose, Avocat, Crevettes roses, Concombre)</i>	11.00 €
Œuf mollet pané, Asperges vertes, jus d'Agneau et Chorizo	12.00 €
Salade de Rougets, vinaigrette à la Grenade et tagliatelles de Légumes	13.00 €
Terrine de Foie Gras maison en deux façons <i>(Foie Gras fumé au foin et Foie Gras traditionnel)</i>	14.00 €

## LES PLATS

---

### ■ ■ ■ COTE TERRE ■ ■ ■

Salade de Veau California <i>(Grenadin de Veau, Poitrine fumée, pousses d'Épinards, Mozzarella, Parmesan, Tomates cerises)</i>	16.00 €
Black Burger de Bœuf au Cantal, Frites maison et Salade	18.00 €
Carré d'Agneau basse température et son jus, Sucrines braisées et Carottes Nantaises	22.00 €

### ■ ■ ■ COTE MER ■ ■ ■

Filet de Sandre grillé, émulsion de Noix de Pécan et sirop d'Érable, Mousseline de Petit Pois à la française	19.00 €
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, vinaigrette coraillée et zestes d'Agrumes, Mesclun	20.00 €
Filet de Turbot en écailles de Chorizo, Asperges vertes et beurre monté au Thym	24.00 €

### Les petits plus à la carte...

*Accompagnés de Frites maison et de Salade*

Tartare de Bœuf* haché minute	16,00 €
Entrecôte*	24,00 €
Côte de Bœuf* (~ 1kg) pour 2 personnes	48,00 €

## LES DESSERTS

---

Assiette de Fromages affinés	8.00 €
Crème brûlée au Lait de Coco	8.00 €
Macarons glacés Framboise Citron	9.00 €
Moelleux au Chocolat, Caramel Beurre salé et sa glace	9.00 €
Éclair Vanille Praliné	10.00 €
Tartelette aux Fraises et crème de Pistache	10.00 €
Café ou Thé Gourmand <i>(Éclair, Paris-Brest, Macaron Chocolat, Kouign Amann)</i>	10.00 €

**Pour le confort de votre service, merci de nous confirmer votre dessert dès la prise de commande.**

*Prix Nets - Hors boissons (taxes et service compris) – TVA 10%*

*Toutes nos viandes sont d'origines Françaises*

