

Nos Entrées



Foie gras de canard parfumé au vin de lune	12.50 €
Raviole de coques et langoustines Sauce citronnelle	11.50 €
Brochette de Saint-Jacques et crevettes sauvage, Crème de coco et curcuma	11.50 €
Salade d'andouille de Guémené et croustillant de Pommes au calvados	11.00 €
Blinis de sarrasin et tzatziki, marinade de fruits de mer Au vinaigre de balsamique	7.50 €
Tartare de betterave et haddock, Chantilly au piment d'Espelette	7.50 €
Croustillant de volaille à la provençale, Crème de camembert	7.50 €

*L'élaboration de nos plats demande un temps de
préparation.*

*Afin de vous satisfaire, nous vous demandons de bien
vouloir apprécier le moment d'attente nécessaire à leur
réalisation.*

Nos Poissons



Filet de poisson noble, jus d'huitres et yuzu	14.50 €
Lieu jaune en croute d'algues, sauce muscadet	13.50 €
Filet de sandre, beurre blanc nantais	13.50 €
Poisson du marché	14.50 €
Pavé de merlu, coulis de poivrons rouges Et noilly	11.50 €

Nos Viandes



Pièce de bœuf, beurre d'échalotes au Cheverny (<i>France</i>)	14.50 €
Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel (<i>France</i>)	12.50 €
Le Plat du Chef	14.50 €
T bone de veau au thym et à l'estragon	14.50 €
Araignée de porc, crème dijonnaise et cognac	12.50 €

Salade de saison	2.80 €
Assiette de fromages, salade et confiture d'olives noires	5.00 €

Nos Desserts



Gaufre, pommes caramélisées et Bavaoise au calvados	5.50 €
Eclair aux fruits de saison, coulis de fruits rouges	5.00 €
Crème brûlée à la praline rose	5.00 €
Meringue aux fruits exotiques et crème de mascarpone	5.50 €
Pavé chocolat noisette, croustillant spéculoos	5.50 €

Nos Glaces et Coupes glacées

Coupe de glace	2 boules	3.90 €
	3 boules	5.00 €
Coupe Evasion		6.00 €
<i>Rhum raisin ,banane ,rhum brun ,chantilly</i>		
Coupe Framboisine		6.00 €
<i>Vanille , framboise ,cassis ,coulis fruits rouges ,chantilly</i>		
Coupe Caraïbes		6.00 €
<i>Passion ,coco ,malibu , chantilly</i>		
Coupe Délice		6.00 €
<i>Caramel ,chocolat blanc ,chocolat noir ,caramel liquide</i>		
Coupe Albellu		6.00 €
<i>Citron ,mandarine ,banane ,limoncello</i>		

Menu Plaisir

Entrée, plat, fromage, dessert

26.50€

ou

Menu Gourmet

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

33.50€



Foie gras de canard parfumé au vin de lune

Raviole de coques et langoustines sauce citronnelle

Brochette de Saint-Jacques et crevettes sauvage,
Crème de coco et curcuma

Salade d'andouille de Guémené et croustillant de pommes au calvados

Filet de poisson noble, jus d'huitres et yuzu

Lieu jaune en croute d'algues, sauce muscadet

Poisson du marché

Filet de sandre, beurre blanc nantais

Le Plat du chef

Pièce de bœuf, beurre d'échalotes au Cheverny (*France*)

T bone de veau au thym et à l'estragon

Assiette de fromages et confiture d'olives noires

Dessert au choix

Menu Tradition



19.50€

Blinis de sarrasin et tzatziki, marinade de fruits de mer
Au vinaigre de balsamique

Tartare de betterave et haddock,
Chantilly au piment d'Espelette

Croustillant de volaille à la provençale,
Crème de camembert

Entrée du jour

Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel (*France*)

Araignée de porc, crème dijonnaise et cognac

Pavé de merlu, coulis de poivrons rouges et noilly

Plat du jour

Sorbet ou glace (*2 boules*)

Eclair aux fruits de saison, coulis de fruits rouges

Crème brûlée à la praline rose



Menu du jour

16.50€

Servi le midi du lundi au samedi

Entrée du jour

Plat du jour

Assiette de fromages ou

Dessert du jour ou

Sorbet ou glace (2 boules)

Formule du jour

14.50€

Servi le midi du lundi au vendredi

Entrée du jour

+

Plat du jour

OU

Plat du jour

+

Assiette de fromages
ou Dessert du jour

Menu enfant

9.50€

Servi jusqu'à 10 ans

Escalope de poulet **ou**

Jambon blanc **ou**

Filet de poisson

Légumes du jour

Jus d'orange **ou** soda

Glace **ou** Dessert