



MENU GOURMAND *

ENTRÉES

Marbré de Foie Gras de Canard au Pain d'Épices

Chutney de Figs, Raisin et Abricot au Vinaigre Balsamique Blanc

Ou

Cannelloni de Canard au Butternut

Sauce Forestière Parfumée à la Truffe

Ou

Trilogie de Saumon

Gravlax, en Rilletes et Fumé, Crème Légère au Combawa

Ou

Farandole de Légumes de Saison et Jambon Serrano

Gaufre Croustillante de Patate Douce

Ou

Carpaccio de Saint Jacques aux Fruits de la Passion

Kumquat, Grenade, Salade Roquette

Ou

Jardin de Betteraves

Mousse légère de Fromage Frais au Basilic et Cuisses de Grenouille

PLATS

Souris d'Agneau Confit

Jus d'Agneau et Petits Légumes

Pommes de Terre Duchesse à la Patate Douce

Ou

Ballottine de Bar au Beurre Blanc au Yuzu

Riz crémeux à l'Encre de Sèche Légumes de Saison

Ou

Magret de Canard au Porto farci aux Champignons et aux Pommes

Mousseline de Carotte au Piment d'Espelette, Pommes de Terre Grenaille

Ou

Gambas au Lait de Coco et Citron Vert

Quinoa rouge au Parmesan et Julienne de Légumes

Ou

Espadon rôti à la Sarriette

Endive rôtie à l'Orange, Lentilles Corail au Paprika et Potiron

Ou

Ballottine de Pintade en croute de Chorizo, sauce Tandoori

Purée de Courgette Miel/Romarin, Pommes de Terre rôties

DESSERTS

Le Nougat Glacé au Miel de la Gournerie

Amandes, Effilées, Pignons de Pin, Noisettes, Biscuit Croustillant

Ou

Esprit Tarte Exotique

Crèmeux Passion, Dôme Coco, Compotée de Fruits Exotique à la Vanille

Ou

Douceur Chocolat

Sphère Chocolat Blanc, Crèmeux Chocolat Noir 72%

Cœur Crème Brulée à la Vanille

Sauce Chocolat Chaud

Ou

Pavlova d'Automne

Meringues Croquantes, Dôme de Mousse de Marron

Cœur Poire et Caramel

Ou

Tatin or not Tatin

Pommes Caramélisées, Chantilly au Caramel Beurre Salé

Ou

Made By NANTES

Biscuits « Lu », Crémet et Gâteau Nantais light

Marmelade d'Agrumes

** Le menu Gourmand se compose chaque semaine de deux entrées, deux plats et deux desserts choisis par le chef dans cette carte.*

