

Les Terrasses de la Gournerie

CARTE ÉTÉ 2020

Entrées

<i>Ballottine de Foie Gras de Canard au Layon</i>	12€50
<i>Chutney de Saison,</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Carpaccio de Gambas au Citron Vert</i>	12€50
<i>Variation autour de la Carotte, Tagliatelles , Mousseline, Pickels</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Thon à la Coriandre</i>	11€50
<i>Crumble de Légumes d'été exotique et coulis de Mangue</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Maki de Volaille au Miel de la Gournerie</i>	10€50
<i>Mousseline de Petits Pois à la Menthe</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Ris de Veau croustillant et Saumon mariné</i>	12€50
<i>Sablé au Parmesan , Tartare de Piquillos</i>	

Poissons

<i>Bar au Beurre Blanc Safrané</i>	21€50
<i>Lentilles Beluga et légumes de Saison</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Pavé de Cabillaud sauce Vierge au Pesto</i>	22€50
<i>Risotto aux Coques</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Ravioles de Langoustines et Gambas flambées</i>	25 €
<i>Bisque de langoustines, Flan de Courgettes et légumes de Saison</i>	

Viandes

<i>Chateaubriand de Bœuf snaké sauce Diane</i>	25 €
<i>Pomme de Terre de Noirmoutier et poêlée de Girolles</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Noisette d'Agneau au Cidre et Romarin</i>	22 €
<i>Cannelloni de Piquillos aux légumes du soleil</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Mignon de Veau sauce Terre/Mer, Piment d'Espelette</i>	20 €
<i>Purée de Pommes de terre à l'Aioli</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Burger de Bœuf Gournerie</i>	17€90
<i>Oignons, Cheddar, Curé Nantais, Tomate, Bacon et frites « Maison »</i>	

Coté Fraicheur

<i>Tartare de Bar au Citron Vert et Radis rouge</i>	16€90
<i>légumes Marinés et Vinaigrette Passion</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Tartare de Bœuf assaisonnée par nos soins</i>	16€90
<i>Frites « Maison » et Salade de Saison</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Salade Caesar façon Gournerie</i>	15 €
<i>Cœur de Romaine, Poulet croustillant, Anchois, Parmesan, sauce Caesar</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Salade Cléopâtre , sauce Passion</i>	15 €
<i>Cœur de Romaine, Saumon Mariné, Parmesan, légumes marinés</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Salade Végétarienne, Citron Vert, Coriandre et huile d'olive</i>	14 €
<i>Quinoa, concombre, tomates, olive, poivron ,oignon rouge, pignon de Pin</i>	

Fromage, Desserts

<i>Assiette de Fromages et Mesclun</i>	8 €
<i>Tome de Couëron, Chèvre bio de Notre Dame des Landes et Curé Nantais</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Tartelette Abricot au Miel de la Gournerie</i>	8€50
<i>Crème légère au basilic, glace au lait de la ferme « Marguerite »</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Finger Chocolat aux Noisettes</i>	10€50
<i>Biscuit , Ganache chocolat, Noisettes caramélisées, glace au Thé Matcha</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Millefeuille Caramélisé aux Fraises</i>	8€50
<i>Crème légère à la Vanille, sorbet citron Coulis menthe poivrée</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Choux-Choux-Choux Gourmand</i>	8€50
<i>Naméléka aux trois Chocolats, éclats de Nougatine, glace au Sarrasin grillé</i>	
<i>Ou</i>	
<i>L'Amour en Cage</i>	
<i>Framboises fraîches , Mascarpone, biscuit moelleux</i>	11 €
<i>Ou</i>	
<i>Pavlova d'été aux fruits frais</i>	9 €
<i>Coque de Meringue, sorbet Fraise des bois, Chantilly au lait de Coco</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	9 €