



LA CARTE

ENTRÉES

- Entrée du jour 6.00€
- Roulé de chèvre frais Beillevaire au miel et romarin, coulis d'épinards (44) et échalotes rôties (BZH) 7.00€
- Feuilleté aux pleurotes (49), persillade et œuf bio basse température 7.90€
- Tartare de betterave (BZH) et Granny Smith (49), truite fumée et crème fouettée à l'aneth 7.50€
- Velouté de butternut (85), crème fouettée AOP d'Isigny, noisettes torréfiées et sarrasin grillé 7.90€

PLATS

- Plat du jour 16.00€
- Hampe de bœuf Angus (200 g), sauce marchand de vin et frites maison 22.00€
- Poisson du marché snacké, crème de pleurotes (49), panais rôtis (44) et fenouil braisé (44) 20.00€
- Carbonade de porc (BZH) au cidre (BZH), tagliatelles aux œufs bio et carottes glacées (44) 19.00€
- Potimarron rôti (44), risotto aux trois céréales (orge, sarrasin, millet), crumble de graines de courge et crème de chou-fleur 18.00€

FROMAGES

- Assiette de fromages (44) : Brin de noix, Machecoulais et Curé Nantais 8.00€

DESSERTS

« Tous nos desserts sont faits maison »

- Île flottante, crème anglaise au chocolat, copeaux de crêpe dentelle 7.50€
- Flan pâtissier au caramel beurre salé 6.90€
- Crème brûlée à la clémentine, segments et zestes 7.00€
- Duo pommes poire flambées au rhum ambrée, boule de glace vanille. 7.20€