

Le Restaurant

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU TRADITION

29,50€ TTC sans fromage
35,00€ TTC avec fromage

Tatin de Légumes Grillés, Joles de Sandre Persillées et Ketchup de Betterave

Fondant aux Champignons, Œuf Parfait et Gésiers de Volaille,
Vinaigrette à la Moutarde de Meaux

Velouté de Petits Pois et Ricotta, Croûtons Briochés à l'Huile de Chorizo

Verrine de Truite façon Gravlax, Tartare de Pommes et Crevettes au Curry

Chair de Tourteau, Velouté de Carotte à l'Orange, Crèmeux Curry et Avocat

Terrine du Chef, Pickles Marinés Maison

Bavaroise de Mozzarella « di Buffala » et Tomates Marinées,
Sablé au Parmesan et Pesto de Roquette

Marbré de Foie Gras et Jambon Persillé, Chutney de Carottes au Piment d'Espelette

Filet de Merlu Rôti à la Plancha, Tranche d'Aubergine Grillée,
Vierge de Baies de Goji et Tomates Confites

Filet de Cabillaud au Piment d'Espelette,
Duo de Carottes et Petits Pois Maraîchers, Beurre Citronné

Fondant de Suprême de Poulet Jaune Contisé aux Écrevisses,
Petit Épeautre comme un Risotto et Jus de Carcasse

Filet Mignon de Porc en Croûte Persillée,
Fenouils et Courgettes juste Snackés, Coulis de Piquillos Grillés

Filet de Canette Marinée aux Épices,
Printanière de Légumes du Moment

Assiette 3 Fromages – ou – Croustillant de Curé Nantais

Dessert

Café et vin compris

*Réservation minimum 15 personnes
Choisir un menu unique pour l'ensemble des convives*

Le Restaurant

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU GOURMAND

39,50€ TTC
Café & Vin compris

Tatin de Légumes Grillés, Joles de Sandre Persillées et Ketchup de Betterave

Fondant aux Champignons, Œuf Parfait et Gésiers de Volaille,
vinaigrette à la moutarde de Meaux

Velouté de Petits Pois et Ricotta, Croûtons Briochés à l'Huile de Chorizo

Verrine de Truite façon Gravlax, Tartare de Pommes et Crevettes au Curry

Chair de Tourteau, Velouté de Carotte à l'Orange, Crémeux Curry et Avocat

Terrine du Chef, Pickles Marinés Maison

Bavaroise de Mozzarella « di Buffala » et Tomates Marinées,
Sablé au Parmesan et Pesto de Roquette

Marbré de Foie Gras et Jambon Persillé, Chutney de Carottes au Piment d'Espelette

Filet de Saint-Pierre Rôti, Beurre Blanc à la Bergamote,
Maraîchère du Primeur

Magret de Canard aux Mangues Poivrées,
Purée de Patates Douces au Gingembre

Tournedos de Quasi de Veau,
Pommes Grenailles et Pointes d'Asperges à la Sauge

Filet de Daurade Juste Saisi aux Algues Marinées,
Caviar d'Aubergines aux Tomates Confites

Pavé de Bœuf Grillé aux Cinq Baies,
Pommes Rôties et Sommités de Brocoli

Assiette de 3 Fromages – ou – Croustillant de Curé Nantais

Dessert

*Réservation minimum 15 personnes
Choisir un menu unique pour l'ensemble des convives*

Le Restaurant

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU PRESTIGE

46,00€ TTC
Café & Vin compris

Céviche de Thon aux Mangues,

Vinaigrette aux Perles de Yuzu & Croustillant de Feuille de Riz

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel

et sa Confiture d'Oignons

Méli-mélo de Langoustines aux Suprêmes d'Agrumes

Mâche Nantaise à la Vanille de Tahiti

Tartare de Saint-Jacques et Crème de Légumes Verts,

Condiments Acidulés et Feuilles de Pimprenelle

Filet de Saint-Pierre Rôti, Beurre Blanc à la Bergamote,

Maraîchère du Primeur

Magret de Canard aux Mangues Poivrées,

Purée de Patates Douces au Gingembre

Tournedos de Quasi de Veau,

Pommes Grenailles et Pointes d'Asperges à la Sauge

Filet de Daurade Juste Saisi aux Algues Marinées,

Caviar d'Aubergines aux Tomates Confites

Pavé de Bœuf Grillé aux Cinq Baies,

Pommes Rôties et Sommités de Brocoli

Plateau de Fromages – ou – Croustillant de Curé Nantais

Dessert

Le Restaurant

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU PRIVILEGE

49,00€ TTC
Café & Vin compris

Trilogie de Foie Gras

Terrine de Foie Gras Mi-cuit, Croustillant au Confit de Figues, Sorbet Foie Gras et Crumble Noisette

Salade de Homard aux Agrumes et Tagliatelles de Légumes

Vinaigrette au Fruit de la Passion et Gingembre Confit, Salicornes du Marais Guérandais (+ 2,50 €)

Noix de Saint-Jacques Juste Snackées

Crème de Céleri, Vierge aux Baies de Goji et Tartare de Légumes Épicés

Tournedos de Veau Rôti,

Jus aux Morilles et Pépites de Foie Gras

Filet de Bœuf façon Rossini,

Légumes du Moment et Pommes de Terre Rôties

Demi-Homard Grillé du « Golf »

et sa Persillade, Riz Basmati aux Fèves

Risotto de Homard,

Asperges Vertes et Croustille de Parmesan

Omble Chevalier Braisé à la Bisque d'Écrevisses

Risotto de Légumes Croquants et Bouquetière d'Artichauts Poivrade

Plateau de Fromages – ou – Croustillant de Curé Nantais

Dessert

*Réservation minimum 15 personnes
Choisir un menu unique pour l'ensemble des convives*

Le Restaurant

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



MENU VIP

59,00€ TTC
Café & Vin compris

Mise en Bouche

Trilogie de Foie Gras

Terrine de Foie Gras Mi-cuit, Croustillant au Confit de Figues, Sorbet Foie Gras et Crumble Noisette

Salade de Homard aux Agrumes et Tagliatelles de Légumes

Vinaigrette au Fruit de la Passion et Gingembre Confit, Salicornes du Marais Guérandais

Noix de Saint-Jacques Juste Snackées

Crème de Céleri Vierge aux Baies de Goji et Tartare de Légumes Épicés

Demi-Homard Grillé du « Golf »

et sa Persillade, Riz Basmati aux Fèves

Risotto de Homard,

Asperges Vertes et Croustille de Parmesan

Ombre Chevalier Braisé à la Bisque d'Écrevisses

Risotto de Légumes Croquants et Bouquetière d'Artichauts Poivrade

Tournedos de Veau Rôti,

Jus aux Morilles et Rosace de Pommes de Terre, Tombée d'Épinard au Beurre Noisette

Filet de Bœuf Façon Rossini,

Légumes du Moment et Pommes de Terre Rôties

Plateau de Fromages et sa Salade – ou – Croustillant de Curé Nantais

Dessert

Le Restaurant

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



LES DESSERTS

Le Véritable Gâteau « Nantais »,
Ananas Caramélisé et Sorbet Rhum-Raisin

Vacherin Meringue et Sorbet Pêche de Vigne,
Coulis de Framboise Mecker

Financier Juste Sorti du Four
aux Abricots Rôtis à la Fleur de Thym et Lait d'Amande

Crème de Citron et Mascarpone Léger,
Croustillant de Petits Beurre Brun® Nantais

Crumble Pomme Rhubarbe au Sucre Muscovado,
Crème Glacée à la Vanille

Panna Cotta à la Verveine,
Fraises et Mikado de Meringue au Gingembre

Mi-cuit au Chocolat,
Crème Glacée à la Vanille

Tarte Fine aux Pommes
et Coulis de Caramel au Beurre Salé

Fraîcheur de Mangues à la Menthe Poivrée
« Chantilly » Végan aux Zestes d'Agrumes

Assiette Gourmande (+1,5 €)

Possibilité de Dessert sans Gluten

Tarte aux Pommes
Fondant au Chocolat

Fraîcheur de Mangues à la Menthe Poivrée, « Chantilly » Végan aux Zestes d'Agrumes

Possibilité de Dessert à Partager (+ 2,5 €)