

Menu Déjeuner 26€

Les Entrées

Boli-croustillant de manioc farci de curé Nantais /émulsion piquillos

Ou

Tartelette/ oeuf BIO parfait / épinards de “Thom Pousse”/ sauce hollandaise/poitrine fumée

Ou

Terrine de foie gras (France) /chutney pomme mangue (7€ supplément)

Les Plats

Poisson selon l’arrivage/ petit épeautre crème de safran-parmesan / champignons

Ou

Poire de bœuf “Black Angus”(Irlande)/ betterave BIO / pressé de pomme de terre coulis sobrasada

Ou

Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté (7 € supplément)

Les Desserts

Pavlova / framboise -poivron rouge/ huile d’olive extra vierge / ganache ivoire-vanille

Ou

Crèmeux de citron/ biscuit corn flakes-praliné / sorbet basilic Thai-citron

Ou

Assiette des 3 sorbets/glaces maisons