

Menu Gastronomique

Vin pétillant Chardonnay

Mise en Bouche

Caramel de Patate Douce au
Fruit de la Passion et Magret de
Canard fumé, rose d'Inde
orange

Entrée

Mi-Cuit de Foie Gras et
Brioche Salée aux Algues

Plat

Agneau de 7 heures et
Ratatouille Confite

Fromages

Mesclun et Trio de Fromages

Dessert

Entremet Fraise et Framboise,
Crème Diplomate à la Vanille de
Bourbon

Menu Gastronomique

Vin pétillant Chardonnay

Mise en Bouche

Duo de Spaghettis Terre et Mer,
Noisettes torréfiées, fleur de
bourache, capucine

Entrée

Velouté de Moules de Pénestin,
Espuma Marinère aux Algues

Plat

Filet de Bar Sauvage rôti aux
Infusions d'Algues accompagné
de légumes confits et d'un
beurre nantais au corail de Saint
Jacques

Fromages

Mesclun aux fleurs et Trio de
Fromages

Dessert

Moelleux au chocolat cerises
amaréna

Menu Gastronomique

Vin pétillant Chardonnay

Mise en Bouche

Duo mousse et crème d'asperge

Entrée

Huitres pleine mer aux perles de
kalamansi

Plat

Dos de cabillaud rôti
Chou-fleur, fenouil snackés
purée de panais
Sauce nantaise retour des îles
au corail de Saint Jacques

Fromages

Salade de mache et Trio de
Fromages

Dessert

Tiramisu au café et chocolat

Menu Gastronomique

Vin pétillant Chardonnay

Mise en Bouche

Terrine de courgette au curry
Mirepoix de courge aux herbes

Entrée

Soupe de melon à la menthe

Plat Principal

Pavé de turbot rôti, crème saint
Jacques et moules
Risotto à l'encre de seiche

Fromages

Salade de mache et Trio de
Fromages

Dessert

Tarte citron confit de
limoncello