DÉJEUNER

Du 24 novembre au 22 décembre 2026

Servi du mercredi au vendredi

Menu Gourmand en 3 temps	27€
Menu Rapide en 2 temps (45min)	25€

Poulet Nantais bio

Champignon / Gnocchi ail noir / Chou kale

OU

Tartare de Langoustine - Veau Nantais (+5€)

Poireau / Pomme

Lieu de ligne

Courge «Red Dragon» / Radis / Tom Kha Talay

OU

Bœuf Jersiais

Carotte / Betterave / Patate douce / Poire / Algue

Citron de Sicile

Raifort / Livèche

DÉJEUNER VÉGÉTARIEN

Du 24 novembre au 22 décembre 2026

Servi du mercredi au vendredi

Menu végétarien en 3 temps 23€

Champignon
Salsifi / Tofu fumé / Gnocchi ail noir / Chou kale

Rouleau de Printemps
Carotte - Cacahuète - Poireau
Courge «Red Dragon» / Radis / Riz gluant / Tom Kha Veg

Citron de Sicile
Raifort / Livèche

DÎNER

Du 24 novembre au 22 décembre 2026

Menu Découverte en 4 temps

Servi du mardi au jeudi — 55€

Accord avec ou sans alcool en supplément.

Poulpe fumé
Chou rave / Choucroute / Beurre noisette

Tartare de Langoustine - Veau Nantais
Poireau / Pomme

Saint Pierre
Courge «Red Dragon» / Radis / Tom Kha Talay

OU

Bœuf Jersiais
Betterave / Patate douce / Poire / Algue

Citron de Sicile
Raifort / Livèche

DÎNER

Du 24 novembre au 22 décembre 2026

Menu Dégustation en 6 temps

Servi du mercredi au samedi — 70€

Accord avec ou sans alcool en supplément.

Poulpe fumé
Chou rave / Choucroute / Beurre noisette

Tartare de Langoustine - Veau Nantais
Poireau / Pomme

Cèpe
Salsifi / Gnocchi ail noir / Chou kale

Saint Pierre
Courge «Red Dragon» / Radis / Tom Kha Talay

Bœuf Jersiais
Betterave / Patate douce / Poire / Algue

Citron de Sicile
Raifort / Livèche