DÉJEUNER

Du 27 octobre au 24 novembre 2026

Servi du mercredi au vendredi

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

Poulet nantais bio
Courge / Maïs / Satay
OU
Saint-Jacques de plongée fumée
Radis / Feuille de cerisier / Vinaigre fumé (+5€)

Lotte « petit bateau » marinée Tozasu
Tomate épicée / Chou / Tteokbokki
OU
Sauté de veau bio aux olives
Carotte bio / Betterave orange / Shiitake / Polenta

Poire
Bergamote / Sarrasin

DÉJEUNER VÉGÉTARIEN

Du 27 octobre au 24 novembre 2026

Servi du mercredi au vendredi

Menu végétarien en 3 temps 23€

Tofu fumé mariné
Courge / Maïs / Satay

Kubbeh Patate douce
Sumac / Epinard bio / Tteokbokki

Poire
Bergamote / Sarrasin

DÎNER

Du 27 octobre au 24 novembre 2026

Menu Découverte en 4 temps

Servi du mardi au jeudi — 55€

Accord avec ou sans alcool en supplément.

Maquereau de ligne
Epinard / Huître / Furikake

Poulet nantais bio
Courge / Maïs / Satay

Lotte « petit bateau » marinée Tozasu
Tomate épicée / Chou / Tteokbokki

OU

Veau nantais
Betterave / Agrumes / Shiitake / Sauce Bannou

Butternut
Cacao / Bière

DÎNER

Du 27 octobre au 24 novembre 2026

Menu Dégustation en 6 temps

Servi du mercredi au samedi — 70€

Accord avec ou sans alcool en supplément.

Maquereau de ligne
Epinard / Huître / Furikake

Poulet nantais bio
Courge / Maïs / Satay

Saint-Jacques de plongée fumée
Radis asiatique / Feuille de cerisier / Vinaigre fumé

Lotte « petit bateau » marinée Tozasu
Tomate épicée / Chou / Tteokbokki

Veau nantais
Betterave / Agrumes / Shiitake / Sauce Bannou

Butternut
Cacao / Bière