

Carte Été 2010

Elaborée par notre Chef, Jean-François Moreau

Terrine de Foie Gras de Canard Maison,
Chutney Abricot Muscadet, Pain aux Noix

Tartare de Dorade au Citron Vert,
Légumes Croquants à la Coriandre Fraîche

Cassolette de Noix de Saint Jacques,
Coulis de Crustacés Parfumé au Cognac

Déclinaison de Saveurs du Sud : Mesclun au Jambon de Parme, Tomates Confites,
Crème Brulée au Parmesan, Emulsion au Basilic

Duo de Gambas et Saumon Rôtis, Soufflé Safrané,
Crème de Poivrons Gingembre

Pics de Mignon de Porc Mariné, Ecrasée de Pommes de Terre
À l'Huile d'Olive, Légumes Provençaux, Jus Réduit au Thym

Filet de Cabillaud Rôti,
Tagliatelles aux Petits Légumes, Sauce Champagne

Emincé de Magret de Canard « Au Temps des Cerises »
Parmentier Gratiné, Carottes Confites au Vin d'Anjou

Camembert Affiné de chez « Maître Beillevaire »,
Salade de Saison, Caramel au Cidre

Délice de Fruits Rouges sous son Sablé Nantais
Feuillantine au Chocolat, Cacao Amer et Velouté Vanille

Désir Mangue Passion et son Coulis des Îles
Fraîcheur Ananas Caraïbes, Glace Coco