

# Carte Hiver

Elaborée par notre Chef, Jean-François Moreau

Salade Vitaminée au Saumon Mariné, Suprême Pamplemousse  
Foie Gras de Canard Maison, Douceur de Figues, Pain aux Noix  
Cailles Rôties en Pics Bambou, Choux Rouge Confit au Vin d'Anjou  
Aumônière de St Jacques Croustillante, Crème Légère à la Vanille

\*\*\*

Emincée de Magret de Canard,  
Moelleux au Foie Gras, Sauce Forestière  
Saumon et Gambas aux Parfums des Iles,  
Wok de Légumes Croquants  
Médaille de Mignon de Porc aux Kumquats,  
Gratin «Parmentier» aux Oignons Doux  
Dos de Cabillaud au Beurre Blanc,  
Tulipe de Petits Légumes Vapeur

\*\*\*

Curé Nantais en Feuilleté, Salade à l'Huile de Noix

\*\*\*

Macaron Chocolat aux Fruits Rouges  
Crème Brûlée « Maison » à la Vanille, Chutney Mangue Passion  
Bavarois Poire, Caramel au Beurre Salé  
Craquant Moka Noisette, Sorbet Mandarine

## Menu Enfant

Foie Gras de Canard Maison  
Suprême de Volaille, Ecrasée de Pommes de Terre  
Moelleux au Chocolat sur Lit de Vanille