

LES HUÎTRES

Les Creuses *les 12* *les 9* *les 6*

Fine Vendée Bouin n°3 26,00 20,00 14,00
Cette huître naît en milieu naturel en baie de Bourgneuf en Retz. L'élevage dure 3 ans 1/2 & son terroir lui confère un bon équilibre tonique.

Fine de Bretagne n°3 - Famille Cadoret 29,00 24,00 17,00
Issue de plusieurs générations d'ostréiculteurs, l'huître Fine est élevée à Riec-sur-Belon, puis affinée à Carantec, sur des parcs spécifiques pour parfaire sa qualité. Elle se distingue par sa chair délicate et son équilibre parfait entre douceur et saveurs iodées .

Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3 38,00 29,00 20,00
C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.

Perle de l'Impératrice n°3 - Joël Dupuch 48,00 36,00 25,00
Sublimes, fines, généreuses, les huîtres des parcs de l'Impératrice sont aux antipodes du commun et de la banalité. Joël Dupuch nous propose sa « Perle » charnue et croquante. C'est une nouvelle référence qui bouscule les critères de goût et du plaisir de dégustation.

Spéciale Gillaudeau n°4 51,00 38,00 26,00
C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !

La Plate *les 6* *les 3*
Belon n°1 - Famille Cadoret 32,00 17,00
La Spéciale, élevée à Riec-sur-Belon, nous offre une texture charnue et croquante, avec une richesse en saveurs marines unique. Son élevage en eau profonde lui confère un goût intense et raffiné, parfait pour les amateurs d'huîtres d'exception.

Dégustation de Creuses et plate *les 12* *les 6*
46,00 23,00

Des huîtres de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la Côte Atlantique et de La Manche...

LA MER SUR UN PLATEAU

Buisson de langoustines et mayonnaise maison (400 g.) *à consulter sur l'ardoise*

Bulots La Douzaine 12,00

Bouquet de crevettes et mayonnaise maison (200g) 13,00

Dégustation de coquillages au naturel La douzaine 15,00

Tourteau La pièce 19,00

Plateau de l'écailler Pour 1 personne 45,00
1/2 Tourteau, Crevettes, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine de Bretagne Cadoret n°3.

Plateau de La Cigale Pour 1 personne 59,00
Belles langoustines (200g), 1/2 Tourteau , Crevettes, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine de Bretagne Cadoret n°3.

CARTE D'HIVER 2024



Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits frais et bruts, préparés et cuisinés par Antoine Doré, notre chef de cuisine, et son équipe

GRIGNOTAGES

Pommes Dauphine/bleu 8,00

Mousseline de volaille au curry Breton 8,00

Croque jambon cru au beurre d'escargots 8,00

Assortiment 1 pièce de chaque sélection 8,00

ENTRÉES

Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, héliculteur bio aux Herbiers (85). *les 12* 19,80 *les 6* 9,90

Salade d'hiver 9,90
Courge butternut, betterave, Féta, graines de courges et vinaigrette citron/myrtille

Œuf bio Florentine à la « nantaise » 12,00
Œuf cuit mollet coulis de pousses d'épinard et toast croustillant au curé nantais.

Lentilles/coques 14,00
Lentilles Beluga cuisinées aux coques et céleri, émulsion iodée et copeaux de poutargue.

La langoustine 16,00
Velouté de langoustines, salpicon de queues de langoustines, croûtons à l'ail et huile de persil.

Le Saumon Fumé 17,00
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légèrement acidulée et pain de pays toasté.

Le foie gras mi-cuit 22,00
Terrine de foie gras français de chez Patrick Valteau cuit au naturel, condiment kiwi/poivre Timut et pain aux graines toasté.

LA GRANDE ASSIETTE & PÂTES

La Végétarienne 20,00
Risotto de frégola sarda lié au parmesan, poêlée de champignons sauvages, potimarrons et panais rôtis.

Pâtes artisanales de chez notre ami Henri Réfuto 21,00
Rigatoni cuisinés au Gorgonzola, courges Butternut et noix

Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten. 15 minutes sont nécessaires pour sa préparation

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies. Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie. Prix Nets en Euros.

Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.

POISSONS

Le Cabillaud 24,00
Dos de cabillaud en croûte de noisette, écrasé de pommes des terre à la ciboulette et crème de champignons.

La Lotte 27,00
Médaille de Lotte lardé, purée fine de courge butternut et légumes d'hiver rôtis, jus de langoustines.

La Saint Jacques 29,00
Noix de Saint Jacques bretonnes snackées, risotto d'épeautre et fondue de poireaux citronnée, beurre nantais tranché à l'estragon

Retour de la Criée *à consulter sur l'ardoise*
Sauce beurre nantais à la demande.

VIANDES

L'andouillette charcutière 20,00
Du maitre artisan Loïc Lemarié. Servie avec des pommes frites maison et moutarde à l'ancienne.

Tartare de bœuf français de race Charolaise 21,00
Tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison.

Onglet « buchette » 25,00
Accompagné de pommes de terre grenaille, d'un mesclun de salade et d'une sauce au choix.

Le Paleron de Bœuf Vbf 26,00
Paleron de Bœuf braisé 6 heures aux épices douces, gratin dauphinois.

Le Cochon Fermier 26,00
Entrecôte de cochon fermier Label rouge rôtie, poêlée de champignons sauvages et courge spaghetti, jus à l'ail noir.

Filet de Bœuf Vbf 36,00
Accompagné de pommes de terre grenaille, d'un mesclun de salade et d'une sauce au choix.

Le Cerf 42,00
Filet de Cerf de chasse française façon Rossini, mousseline de panais, salsifis lardés et sauce périgourdine.

Côte de Bœuf Limousine à partager (1 Kg) 89,00
Appréciée pour la tendreté de sa viande maigre et persillée, la Limousine est devenue une référence internationale pour les éleveurs et les gourmets. Accompagnement et sauce au choix.

Garnitures supplémentaires (au choix) 6,00
Pommes frites maison, tombée de jeunes pousses d'épinards, légumes de saison, pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, écrasé de pommes de terre.

Sauces maison (au choix)
Le chef vous propose : sauce béarnaise, sauce aux poivres et jus de viande à l'ail noir.