

# AU MENU

•

## DÎNER AUTHENTIQUE

**39 €** TTC

### ENTRÉE

Tartare de St Jacques, algues «Wakamé» au sésame, tête d'asperge croquante, billes explosives de citron yuzu, émulsion iodée

*ou*

Salade de jeunes pousses d'épinards bio, billes de fromage frais au piment d'Espelette, salicorne, carpaccio de bœuf laqué, vinaigrette à l'huile de sésame torréfié

---

### PLATS

Risotto crémeux aux agrumes et citronnelle, langoustines et amandes de mer

*ou*

Volaille rôtie au thym, poêlée de légumes de saison, sauce crémeuse au maïs et gingembre

*ou*

Dos de cabillaud en croûte «Thaï», purée de carotte au cumin, tombée d'épinards à l'ail nouveau, ciboulette tête d'ail

*ou*

Carré de porc laqué aux épices douces et miel, polenta crémeuse aux poivrons, chips de parmesan et betterave

---

### DESSERTS

Moelleux au chocolat Cœur coulant

*ou*

Panacotta et son coulis de saison

*ou*

Café gourmand : Financier au citron vert / Brownie au chocolat noir et noix de macadamia  
Sabayon de mascarpone aux fruits de saison

Assortiment de fromages bio issus de différents GAEC du val d'Ancenis (+ 6 euros)

Eaux plates et gazeuses naturelles bretonnes, jus, vins et digestifs à la carte

•