

## Menus

### Retour du marché

*Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés*

Entrée, plat et dessert..... 39 €

### Plaisir

*Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte*

**Trois services**..... 64 €

Accord Mets & Vins..... 36 €

### Au rythme des saisons

*Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte*

**Cinq services**..... 89 €

Accord Mets & Vins..... 56 €

### Inspiration

*Composition du menu définie par le chef et servi à l'ensemble de la table*

**Sept services**..... 109 €

Accord Mets & Vins..... 76 €

**Enfant** (jusqu'à 12 ans) 28 €

Bouillon de légumes de saison  
Suprême de volaille, crème de carotte  
Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Les Gambas de Saint-Herblain. 28 €

Une association entre la Gambas de Saint-Herblain et le Bœuf Jersiais  
en cru et cuit le tout dans un bouillon thaï

\*\*\*

Araignée de mer..... 30 €

Ravioles d'araignée, salades de radis et herbes fraîches,  
crème d'araignée au curcuma

\*\*\*

Asperges vertes..... 28 €

Salade d'Asperges crues et cuites à l'huile de fenouil sauvage,  
Voile de terrine de ris de veau et lait ribot

## Plats

La Barbue Galette ..... 52 €

Filet de Barbue cuit à la billig, oignons rosées garnies de coquillages,  
coulis de cébettes et crème au cidre

\*\*\*

Langoustines..... 54 €

*Supplément de 6 € pour le menu « Plaisir »*

Les langoustines caramélisées, coulis de cresson, gnocchis  
de céleri rave et bisque mousseuse

\*\*\*

La volaille de Kergot..... 52 €

Le filet grillé, la cuisse fondante et croustillante, asperges  
blanche de la Torche et jus citronné

\*\*\*

Le porcelet..... 50 €

Le porcelet cuit 10h, choux Pakchoï farci de pied de cochon,  
confit d'échalotes et jus de porcelet à la sauge

## Fromages

Les Fromages ..... 18€

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

## Desserts

La douceur de Lait ..... 16€

- Le dessert emblématique du Chef -

Mousse de riz au lait, confiture de lait,  
crème glacée à la vanille et opaline au lait

\*\*\*

Le chocolat/passion ..... 16€

Jeu de texture et de température entre le chocolat du  
Cameron et de la passion

\*\*\*

Kiwi/Shiso ..... 16€

Blanc mangé garni de kiwi cru et cuit, opaline shiso, ganache  
montée au chocolat blanc et granité kiwi/pommes vertes

\*\*\*

Croustillant citron/sésame noir 16€

Arlette, crémeux yuzu mascarpone, confit de citron, sorbet  
citron sésame noir, vinaigrette sésame et citron