

MENU DU SOIR

Entrée/ Plat ou Plat/Dessert : 23€

Entrée/Plat/Dessert : 28€

ENTRÉES : 8€

- Velouté de maïs, acras de butternut, paillettes de chorizo
- Gravlax de saumon à la betterave, blinis de sarrasin et crème aux herbes et miso
- Croquette de chèvre aux fruits secs et figue rôtie
- Salade «Fourré» : roquette, lard grillé, champignons, bleu et noix

PLATS : 16€

- Pulled pork, jus à la bière, polenta grillée et légumes glacés
- Pièce du boucher, pommes croquettes, duxelles de champignons et crème Serrano
- Poisson du marché en croûte d'épices cajun, risotto aux courges, crème au fenouil et crémeux de carotte
- Burger "Coup Fourré" (simple ou double +4€), frites maison, salade (steak 180 gr, sauce tartare, fondue d'échalotes et Curé Nantais)

DESSERTS : 7€

- Assiette de fromages de la Crèmerie des Carmélites
- Tarte aux noix et boule de glace
- Moelleux chocolat/noisette, croûte pralin et cœur vanille
- Poire pochée, crumpet et crème de tonka
- Café Gourmand (+1€)

Bon appétit !

Nos viandes sont d'origines Française et nos légumes proviennent de maraîchers BIO du 44 et du 85