

Menu l'oie blanche



1 entrée, 1 plat, 1 dessert 34€

1 entrée, 1 plat 28€

1 plat, 1 dessert 24€

Entrée 11€

Méli-mélo d'escargots farcis et persillade de cuisses de grenouilles à l'échalote sur lit de pleurotes sautées (4+4)

Terrine de foie gras de canard challandais, brunoise de coings confits et brochette de pain suédois toasté à l'huile de sésame torréfié, caramel de betterave rouge (sup 4€50)

Velouté d'été aux pois frais, Noix de Saint Jacques sautées et chips de légumes, flan de potimarrons aux algues marines

Plat 19€

Choucroute du pêcheur et beurre blanc

(queue de lotte, saumon juste fumé, filet de cabillaud, moules, crevettes roses, langoustines)

Magret de canard challandais rôti, servi rosé, jus réduit aux baies roses

Filet de bœuf Charolais (env. 180g) poêlé, sauce périgourdine aux champignons sauvages

Fromage 6€50 ou la carte des douceurs 7€50

Aumônière croustillante de fourme d'Ambert aux pommes, jeune mesclun aux graines torréfiées

Gratiné de pomme au curé nantais fumé et salade de saison aux cerneaux de noix

Crottin fermier rôti sur toast et salade verte à l'huile de noix



A partir de 6 personnes, choisir dans le même menu

A partir de 15 personnes, menu identique pour l'ensemble des convives