

Formule  
Entrée & plat ou Plat & dessert  
24 €

## Les entrées

Supplément de 7 € en version plat

Mâche nantaise et poulet de Challans façon "salade César" 8,60 €

Saumon gravlax, sauce vierge à la pomme acidulée et crème crue 9,20 €

Œuf mimosa à la sardine selon la recette de notre chef 6,20 €

Traditionnelle soupe de poisson, croûtons et rouille 8,20 €

## Les plats

Burger de bœuf, confit d'oignons rosés de Roscoff, tomme, lard de Vendée accompagnée de frites et de salade 19,50 €

Sa version végétarienne avec un champignon Portobello et un œuf miroir.

Confit de canard et ail rôti pomme de terre écrasée à la fourchette, beurre et fleur de sel 19,50 €

Filet de bar à la plancha, sauce chorizo, légumes rôtis au beurre 19,50 €

Choucroute de la mer au beurre Nantais 19,50 €

## Les desserts

Fondant au chocolat, sauce ivoire à la fève tonka 7 €

Brioche de Vendée, enfin retrouvée, caramel et poire rôtie 7 €

Compotée de fruits de saison en crumble, servie chaude ou froide à votre convenance 5 €

Dégustation de deux fromages de Vendée 7 €

Glace ou sorbet artisanale 4 € la boule

### Selection de coupes glacées

Passionnément caramel 8,90 €

Glace caramel, sorbet passion, fruits de la passion, éclats de biscuits et crème fouettée

Sœur Tatin 8,90 €

Sorbet pomme, glace caramel, pommes caramélisées, éclats de feuilletage et crème fouettée

Café Liégeois 8,20 €

Glace café, glace vanille, café chaud et crème fouettée

Chocolat Liégeois 8,20 €

Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée

