

A la carte,

Consultez aussi notre ardoise des Suggestions

et Goûtez les plus beaux produits de la saison

Les Légumes qui composent et accompagnent tous nos plats sont issus de notre propre culture maraîchère.

Les Entrées

Terrine de Foie Gras de canard maison	14 €
Foie Gras chaud poêlé aux fruits de saison	14.50 €
Poêlée de Gambas, jus épicé	18 €
Œuf mollet, crème au parmesan et concassé de tomates	15 €

Les Poissons

Dos de Cabillaud sauce vierge	24 €
Dos de Merlu, crème de coquillages	19 €
Marmite de Lotte, beurre de citronnelle	24 €

Les Viandes

Demi-pigeonneau rôti de chez Mr Terrien et son escalope de foie gras	24 €
Tartare de bœuf coupé au couteau	16 €
Poêlée de Rognons de Veau en persillade	18.50 €
Filet de Bœuf français façon Rossini	28 €

Nous sélectionnons avec le plus grand soin tous nos produits. Ainsi que nos viandes d'origine française. Le Pigeonneau de Mr Terrien à Saint-Laurent des Autels. Le Bœuf est issu d'une race Salers, Le Veau d'Aveyron.

Les Desserts

Le Plateau de Fromages affinés sélectionnés par la Maison Lecoq	8 €
Variation autour du chocolat	9.50 €
Macaron Framboises et glace vanille	9.50 €
Assortiment de sorbets maison	7 €
Tiramisu maison	8.50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.50 €

Tous les laitages sont fabriqués à partir de lait entier de « La Ferme de la Pannetière » à La chapelle sur Erdre

En raison d'un nombre croissant de chèques insolvables, Nous n'acceptons plus les chèques. Merci de votre compréhension.

L'Ardoise de l'Épicier,

Servi au déjeuner du mardi au vendredi, excepté les jours fériés. A consulter dans la salle.

Tout au long de l'année, il vous sera proposé
En entrée, Terrine maison, Potage de saison ou Entrée du jour
Servi en cocotte ou à l'assiette, Le Plat Chaud du jour
En dessert, laitage, tarte ou fruit de saison accommodé par notre pâtissier

18 €	Une entrée, un plat, un dessert
15 €	Une entrée, un plat Ou un plat, un dessert

Le Menu « Tradition »

25 €

Carpaccio de cœur de Bœuf et moule de Bouchot
Salade de légumes marinés au pesto et thon confit

Dos de Merlu, crème de coquillages
Râble de Lapin farcis, concassé de tomates

Assortiment de sorbets maison
Délice chocolat-abricot et glace vanille maison

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et sont prévus hors boissons



« Le jardin du chef »
Une aventure au service de la qualité
Un hectare de terre maraîchère
au service de notre cuisine

**En ce moment, Vous mangez,
Salade, courgettes, radis, petits pois, carottes nouvelles,
belles de Fontenay, Blettes et Epinards etc....**

Toujours plus à la recherche de la qualité de nos produits, nous avons décidé de cultiver les légumes que nous cuisinons quotidiennement pour vous.

En mai 2010, nous avons démarré une structure agricole et loué un hectare de terre maraîchère à Sainte Luce sur Loire.

Les premiers radis sont arrivés dans votre assiette...

Un an après,

La belle saison des légumes bat son plein

et

Une serre de 1000 m² a été implantée pour produire à l'année

L'équivalent de deux emplois a été créé dont notre chef de culture monsieur Philippe Wallez

Plus d'une trentaine de variétés de Légumes sont en culture ainsi

Qu'un herbier d'herbes aromatiques.

Tous les déchets organiques de nos deux restaurants sont utilisés comme composte.

Nous pratiquons une culture raisonnée sans engrais chimiques ni aucun pesticide et utilisons également certains insectes pour combattre les parasites par une lutte biologique.

N'hésitez pas à nous demander de plus amples informations

et à consulter au bar le film réalisé sur notre jardin.