

## À PARTAGER

Plateau d'huîtres	Unité/3.50	Demi-douzaine/20	Douzaine/36
Plateau de fromages du terroir	3 fromages/24	5 fromages/36	
Olives	6.50		

## ENTRÉES

Pain et beurre rouge			4
Velouté de carottes nantaises rôties, amandes grillées et yogourt à l'huile d'olive			8
Méli-mélo de laitue, vinaigrette au babeurre et huiles parfumées et panaché de légume croquants			14
Tartare de bœuf façon césar et sucrose grillée			15
Poireau, vinaigrette, noisettes grillées, œuf, menthe			13
Rillettes de saumon, crème au babeurre et aneth et chips sel et vinaigre			16

## PLATS

Tartine au gravlax de saumon, tatziki, concombre libanais, tobiko et salade			31
Tagliatelles, sauce au beurre de câpres et rapinis et chips d'ail grillées			25
Naan aux tomates cerises confites au four, romarin, burrata et roquette			28
Pieuvre grillée, feta fouetté au confit de poivrons rouges et grecque de légumes, pois chiches frits			33
Macreuse de bœuf braisée à la cannelle, croquette au fromage Brie, carottes nantaises et purée de pommes de terre			35
Boudin noir, purée de pommes de terre au fromage en grains et jus aigre-doux, mostarda de pommes			26

## DESSERTS

Crème brûlée forêt-noire			8
Panna cotta au mélilot, miel de caméline et crumble de sarrasin			9
Budino chocolat et caramel à la fleur de sel			8

## TO SHARE

Oyster plate	Unity/3.50	6/20	12/36
Cheese plate	3 cheeses/24	5 cheeses/36	
Olives	6.50		

## APPETIZER

Bread and red butter	4
Roasted Nantaise carrot soup, toasted almonds and olive oil yogurt	8
Mixed lettuce, buttermilk and fragrant oil dressing and crunchy vegetable medley	14
Caesar-style beef tartar and grilled sucrine	15
Leek, vinaigrette, grilled hazelnuts, egg, mint	13
Salmon rillette, buttermilk and dill cream and salt and vinegar chips	16

## MAIN COURSE

Salmon gravlax toast, tatziki, Lebanese cucumber, tobiko and salad	31
Tagliatelle, caper butter sauce and rapini and grilled garlic chips	25
Naan with baked cherry tomatoes, rosemary, burrata and arugula	28
Grilled octopus, feta cheese whipped with red bell pepper confit, greek vegetables and fried chickpeas	33
Braised beef scoter with cinnamon, Brie cheese croquette, nantes carrots and mashed potatoes	35
Black pudding, mashed potatoes with cheese curds, sweet and sour juice and mostarda	26

## DESSERTS

Crème brûlée Black Forest	8
Panna cotta with melilot, camelina honey and buckwheat crumble	9
Budino chocolate and sea salt caramel	8