

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
Panaché 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 et 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
Cavatelli à la cameline grillée, champignons king, crème d'ail noir et ricotta	26
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 et 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 et mostarda de pommes	26

DESSERTS

Pavlova, crème au miel d'Anicet et fruits de saison	9
Panna cotta au mélilot, miel de cameline 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
Cavatelli with grilled camelina, king mushrooms, black garlic cream and ricotta	26
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

Pavlova, Anicet honey cream and seasonal fruits	9
Panna cotta with melilot, camelina honey and buckwheat crumble	9
Budino chocolate and sea salt caramel	8