

**Formule du Midi 21,50 € (Entrée + Plat Ou Plat +Dessert) hors dimanche et J.Fériés**

**Menu Envie 33,50€ (Entrée + Plat + Dessert )**

Entrées

Crème de Chou-Fleur, Finger de fromage frais aux herbes  
Saumon Gravlax, jus de Betterave fromage blanc estragon  
Salade de Jambonneau échalotes confites œuf parfait  
Planche Gourmande (lomo séché, guéménoise au lard, Foie Gras Cuit Au Sel De Guérande)

Plats

Poisson du Marché  
Filet de Sébaste ( Dorade)  
Tournedos de Magret de Canard  
Emincé de filet de poulet fermier, abricots secs, herbes  
Assiette végétarienne de Légumes et de féculents

Desserts Merci si possible de le choisir en début de repas

Assiette de 3 fromages Salade Brie au lait cru, Curé Nantais, Saint Nectaire  
Riz au Lait brisure de caramel beurre salé Pomme Bio d'Herbignac  
Nage de Clémentines, Sorbet à l'orange \*  
Tourbe Brièronne (fondant au chocolat) crème Anglaise

**Menu de Bréca**

**Spécialités**

**39 €**

**(Entrée +Plat +Dessert)**

Entrées

9 Huîtres creuses N°3 de Mesquer  
Ou  
Foie Gras Cuit Au Sel De Guérande

Plats

Poêlée D'anguilles En Persillade,  
Légumes De Saison  
ou  
Daube de Sanglier  
Purée Grand-Mère

Desserts

Ananas Rôti au Miel  
Glace vanille Raisin  
ou  
Caprice Angevin\*  
Coulis fruits rouges

\*Glace Artisanale Glacier Terre de Glaces

Afin d'éviter tout risque Merci de nous signaler à la prise de commande vos Allergies ou Intolérances nous tenons à votre disposition le registre des allergènes

Carte proposée sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et de la saison

**Tous les Plats proposés dans les Menus peuvent être préparé à la Carte**

## LA CARTE

### Entrées

Foie Gras de canard Cuit à la fleur de sel de Guérande 15 €

5 Cuisses de Grenouilles 16 €

Carpaccio de St Jacques basilic citron vert copeaux de foie gras 16 €

### Poissons

Noix de St Jacques à la Plancha fondue de Poireaux 18 €

Duo d'anguilles et Cuisses de Grenouilles en Persillade 26 €

Anguilles en Persillade 20 €

### Viandes

Rognon de Veau rôti jus de viande 20 €

Ris de Veau braisé aux champignons 24 €

Souris d'agneau confite au romarin 24 €

Pigeon embeurrée de chou foie gras chaud 28 €

**Desserts** *Merci de le choisir en début de repas* 11 €

Marbré au chocolat façon Louis XV

Carpaccio de Poire au caramel crème glacé vanillé\*

Assiette Gourmande de Desserts Café ou / thé gourmand



### Menu Enfant moins 12 ans

Plat + dessert 9,50 €

Entrée + plat + dessert 12,50 €



Foie gras de canard Ou Tomate et oeuf

Saumon poché Riz Ou Volaille Pâtes

Radeau au chocolat Ou 2 boules de glace

Disciples  Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine  
\*Glace Artisanale Glacier Terre de Glaces

