

Entrées 12 €

Foie gras de canard maison cuit au sel de Guérande compotée de Pommes
Tomates d'Antan du pays Guérandais œuf parfait émincé de Jambon de Pays
Tartare de saumon au Yuzu
Salade de Chèvre frais, croquant de légumes



Plats 18 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

Faux filet de Bœuf de Brière (ou de sa region) beurre échalotes vin de Loire
Tournedos de Magret de canard
Dos de Cabillaud au chorizo
Assiette végétarienne de légumes et féculents
Cuisses de grenouilles en persillade 6 pièces

Plats 23 €

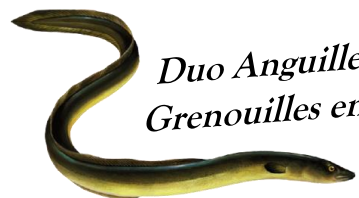
Rognon de veau au jus de viande
Anguilles en persillade
Cuisses de grenouilles en persillade 8 pièces



Desserts 9€

Merci si possible de le choisir en début de repas

Fondant au chocolat sans gluten
Eclair Revisité aux fruits frais
Panna cotta coulis de fruits de saison
Assiette Gourmande de desserts



Duo Anguilles et Cuisses de Grenouilles en persillade 25 €

Afin d'éviter tout risque, veuillez nous informer de vos allergies ou intolérances lors de votre commande. Nous tenons à votre disposition le registre des allergènes.

Menu proposé sous réserve d'éventuelles modifications en fonction de l'approvisionnement, nos producteurs et de la saison.

Menu spécialités Bréca 44 €

1903 - 2021

Foie Gras de canard Maison

Cuit au Sel de Guérande



Poêlée D'anguilles

En persillade et légumes de saison



Fondant au chocolat

Crème anglaise

Ou

Dessert au choix à la carte

Menu Enfant moins 12 ans

Plat + dessert 10 €

Entrée + plat + dessert 14 €



Foie gras de canard Ou Tomate et œuf



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