

# Notre menu dégustation

*(Our degustation menu)*

à 59,00€ = 52 €

*La TVA baisse, les prix aussi*

Un mélange de saveurs à découvrir

*(A flavour mix to discover)*

*Foie Gras mi-cuit, Déclinaison autour de la Pomme*

*(Half-cooked Homemade Foie Gras, The apple in three different ways)*

☆☆☆☆☆

*Noix de St Jacques, Emulsion Fruits de Mer,*

*Nage de Légumes*

*(Scallops, Seafood emulsion, with vegetables)*

☆☆☆☆☆

*Intermède Verveine Vodka*

*(Verbena and Vodka sorbet)*

☆☆☆☆☆

*Filet de Biche, Comptée de Choux au Lard et au Foie*

*Gras*

*(Doe fillet, Stewed Cabbage with Pork fat and Foie Gras)*

☆☆☆☆☆

*Curé Nantais Pané et son Mesclun de Salade*

*(Breadcrumbed « Curé Nantais » (cheese from Nantes) with its salad)*

☆☆☆☆☆

*Croquant Moelleux au Chocolat et au Pralin*

*(Crunchy Chocolate Soft Cake with caramelised almonds)*

**Menu servi pour l'ensemble des convives.**

Prix net, service compris, hors boissons