

Menu Midi

ENTRÉES

Magret de canard 4.
en gravlax, bleuets séchées, maïs soufflé à l'huile de prosciutto

Potage du jour 3.

Le Stéphane Dion 13.
foie gras au torchon, cassis et balsamique blanc

PRINCIPAUX

Prise du jour 16.
purée de carottes à l'orange, Nantaises glacées, chutney de carottes, chimichuri

Boudin noir maison 15.
beurre de pomme à la Tonka, champignons à l'érable, lardons au poivre long, porto, pommes pailles et pacanes sablées

Tartare de Boeuf ou de Saumon 15.
servi avec frites maisons et salade

Ravioli du moment 16.
demander à votre serveur

Le végétarien 15.
mille-feuille d'aubergine et mozzarella de bufflonne
Maciocia, quinoa aux légumes croquants et pesto d'herbes

Le Steak Frite 28.
Bavette de boeuf Wagyu Tajima, frites et salade

DESSERTS

Crème Brulée 5.

Dessert du jour 5.

xLe menu midi est sujet à changement sans préavis