



## PLATEAUX-REPAS 14.5€ OU 16.5€\* HT PAR PERSONNE

### ENTREE

- Omelette aux herbes fraiche, asperges vertes
- Méli-mélo melon – jambon Serrano (selon saison)
- Timbale de saumon à l'aneth, crème fouettée aux algues
- Salade parisienne : pâtes, poivrons, jambon blanc, maïs
- Salade italienne : tomates, mozzarella, basilic
- Duo d'avocat et coulis de tomates frais
- Saumon et fenouil marinés à l'émulsion huile d'olive-citron
- Salade rustique : mesclun, jambon sec, roquefort, noix

### PLAT

- Suprême de poulet, penne au basilic
- Emincé de filet de canette et son jus, purée de patates douces
- Médaillon de longe de veau aux herbes, risonnis aux petits légumes
- Chiffonnade de viande froide (rosbeef et longe de veau), polenta crémeuse
- Brochette de saumon, julienne de légumes, émulsion citronnée
- Filet de daurade sauce gingembre citronnelle, légumes du soleil
- Raie, vinaigrette de betterave et pommes grenaille
- Brochette de bœuf mariné au soja et graines de sésame, poivron grillé et quinoa
- Ballotine de volaille farce fine aux champignons, flan de courgettes
- Brochette de poulet au piment d'espelette, piperade

FROMAGE *compris dans le menu à 16.50€*

- *Curé nantais sur pain d'épices*
- *Brie sur pain d'épices*
- *Assortiment de 2 fromages et salade verte*

DESSERT

- *Tartelette au chocolat*
- *Tartelette au citron*
- *Salade de fruits frais*
- *Tiramisu aux speculoos*
- *Gâteau nantais*
- *Cheesecake*
- *Mousse au chocolat*
- *Ile flottante*

*Livraison comprise dans un rayon de 35 km*

*Minimum 8 personnes*