

Huîtres Creuses

	les 12	les 9	les 6
Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3	31,00	24,00	16,50
C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.			
Perle de l'Impératrice n°3 - Joël Dupuch	44,00	34,00	23,00
Sublimes, fines, généreuses, les huîtres des parcs de l'Impératrice sont aux antipodes du commun et de la banalité. Joël Dupuch nous propose sa « Perle » charnue et croquante. C'est une nouvelle référence qui bouscule les critères de goût et du plaisir de dégustation.			
Spéciale Gillardeau n°4	50,00	38,00	26,00
C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !			

Dégustation d'huîtres creuses	42,00	22,00
Une huître de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la côte Atlantique...		

La mer sur un plateau

Bulots La Douzaine	12,00
Dégustation de coquillages au naturel La douzaine	14,50
Bouquet de crevettes et mayonnaise maison	16,00
Tourteau La pièce	19,00
Homard breton selon arrivage (homard entier base 600 g.)	59,00
Il est servi au poids, ajoutez ou retranchez 5 € par tranche de 50 grammes. Le homard vous est proposé cuit au court bouillon ou à la Plancha avec sa garniture.	
Plateau de l'écailler Pour 1 personne	39,00
1/2 Tourteau, Crevettes roses, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Prat ar Coum n°3 de chez Yvon Madec.	
Plateau de La Cigale Pour 1 personne	56,00
Langoustines tout-venant (200g), 1/2 Tourteau, Crevettes roses, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Prat ar Coum n°3 de chez Yvon Madec.	
Plateau royal de la Cigale Pour 2 personnes	149,00
Un Homard entier (base 600 g.), ajoutez ou retranchez 5 € par tranche de 50 g. Langoustines tout-venant (200g), 1 Tourteau, 6 Bulots, Crevettes roses, 6 Palourdes, 6 Amandes, Bigorneaux et une dégustation de 12 huîtres pour apprécier chaque variété.	

Carte d'Automne

Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits frais et bruts, préparés et cuisinés par Antoine Doré, notre chef de cuisine, et son équipe

Tapas et Grignotages

Assiette proposée par le Maître fromager P. Beillevaire	9,50
Tome de montagne (lait cru de vache), Chaource (lait cru de vache, croûte fleurie), Pont d'Yeu (chèvre, Vendée)	
Fritures de Seiche	12,00
Planche de cochonnaille de chez Mr Bouzat	13,00
Ardoise à partager pour 2	18,00
Toasts de Foie Gras, Escargots, Terrine queue de boeuf, tartare moules/bulots, gravelax de lieu	

Entrées Froides et Chaudes

Boeuf mariné soja/citronnelle, chlorophylle de roquette et choux pak choi	9,00	
Escargots « bio » du bocage vendéen,	les 12 : 19,00	les 6 : 9,50
Elevés et farcis par Mr Royer		
Oeuf Mollet frit, crème de mâche nantaise et émulsion au lard	11,00	
Terrine de queue de boeuf, foie de volaille et shiitake	12,00	
confit de raisin muscat		
Tarte Fine juste tiédie au champignons des bois	12,00	
Tartare de moules et bulots relevé au curry Breton et herbes fraîches	13,00	
Gravelax de Lieu Jaune, condiment huitre/wakame/pomme verte	15,00	
Belle tranche de foie gras de canard, condiment poire/poivre sauvage	16,00	
Et son pain aux noix et aux raisins		

La Grande assiette Végétarienne

Assiette de légumes automnale	14,00
-------------------------------	-------

Prix Nets en Euros

Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies.

Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

Poissons

Dos de Cabillaud rôti au chorizo ibérique, écrasé de pommes de terre relevé au Haddock, émulsion fumé	21,00
Blanc de seiche à la plancha, crème de Butternut et poêlée de Champignons sauvage, jus herbacé	22,00
Bar sauvage rôti, fenouil confit et mousseline brocoli/coriandre, beurre agrumes-safrané	25,00
Poisson du Jour	voir l'ardoise

Tous nos poissons peuvent être servis avec une sauce au beurre blanc nantais

Viandes

Wok de nouilles chinoises et poulet d'Ancenis Tandoori	18,00
Tartare de boeuf charolais tranché au couteau et préparé à votre table avec ses frites maisons.	18,00
<small>Cet Incontournable de la Cigale vous sont aussi proposé avec un mesclun de salade.</small>	
Chou farci au lard de Colonnata, et pomme de terre fondante	20,00
Pavé de foie de veau poêlé au beurre, mousseline d'artichaut au sarrasin, carottes fanes et choux de Bruxelles	25,00
Souris d'agneau de 7h, confite aux épices douces risotto de freekeh aux amandes et figues	26,00
Filet de boeuf français à la plancha, sauce Béarnaise	26,00
<small>Le filet de bœuf de race française (180 grammes environ) est cuit à la plancha selon votre souhait de cuisson.</small>	
Entrecôte vbf de nos régions (280g), sauce marchand de vin purée de pommes de terre maison.	29,00

Sauce Béarnaise à la demande.

Garnitures supplémentaires (au choix):	5,00
<small>Pommes frites maison, tombée de pousses d'épinards, purée de pommes de terre, wok de nouilles, légumes de saison.</small>	

Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten
Merci d'informer notre équipe en début de repas
15 minutes sont nécessaires pour sa préparation