

Huîtres Creuses

	les 12	les 9	les 6
Fines Vendée Bouin n°3	26,00	20,00	14,00

Cette huître naît en milieu naturel en baie de Bourgneuf en Retz. L'élevage dure 3 ans 1/2 & son terroir lui confère un bon équilibre tonique

Fine Cancale - Céline n°3 - Famille Boutrais	29,00	23,00	15,00
--	-------	-------	-------

Issue de plusieurs générations d'ostréiculteurs, l'huître Céline s'est inscrite parmi les références incontournables des produits cancalais. Avec sa saveur puissante et iodée, cette huître possède un croquant et une mâche surprenante

Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3	31,00	23,00	16,00
--	-------	-------	-------

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	43,00	32,00	22,00
--	-------	-------	-------

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	51,00	38,00	26,00
-------------------------	-------	-------	-------

C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !

Huîtres Plates

	les 6	les 3
Cancale n°0 - Famille Boutrais	27,00	15,00

L'huître plate, un goût rare et exceptionnel. Cultivée le plus souvent dans un mélange naturel d'eau de mer et d'eau douce, l'huître plate vous permet d'apprécier longuement le goût de noisette. L'huître de chez Boutrais se distingue particulièrement par sa chair consistante et sa légère âpreté.

Dégustation d'huîtres Creuses et Plates

	les 12	les 6
Une huître de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la côte Atlantique...	46,00	24,00

La mer sur un plateau

Buisson de langoustines et mayonnaise maison (400 g.) à consulter sur l'ardoise

Bulots La Douzaine 12,00

Dégustation de coquillages au naturel La douzaine 15,00

Tourteau La pièce 19,00

Plateau de l'écailler Pour 1 personne 42,00

1/2 Tourteau, Crevettes Nantaises, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Prat Ar Coum

Plateau de La Cigale Pour 1 personne 59,00

Langoustines tout-venant (200g), 1/2 Tourteau, Crevettes Nantaises, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Cancale - Céline n°3 de la famille Boutrais.

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.

Carte d'Hiver



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

Grignotages

Huitres chaudes sabayon Rockefeller 3 pièces	9,50
Croquettes de cabillaud au curry breton 3 pièces	7,50
Crème de champignons / Bleu d'Auvergne 3 pièces	7,50
Assortiment 1 pièce de chaque sélection	8,50

La Planche de Cochonnaille

Sélection de charcuteries artisanales du maître artisan Loïc Lemarié et de notre pâté de campagne maison
pour 1 pers. 12,00 pour 2 pers. 19,00

Entrées

Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, héliculteur bio aux Herbiers (85) les 6 : 9,50 les 12 : 19,00

Le Champignon 10,00
Cappuccino de champignons et chanterelles des bois.

L'œuf 11,00
Œuf bio cuit « parfait », toast de pain de pays de chez Honoré, jeunes pousses d'épinards et crème légère au lard.

La Canette Bretonne 14,00
Filet de canette fumé par nos soins, émulsion de bleu, raisins frais, noix et salade de mâche

Tarte au boudin noir 16,00
Tarte fine agrémentée d'une crème d'héliantis, boudin noir poêlé du maître artisan Loïc Lemarié.

Le Saumon Fumé 17,00
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légèrement acidulée et pain de pays toasté

La Lotte 19,00
Gravelax de Lotte finement tranché, mariné aux fruits secs, vinaigre de myrtille et pomelos frais.

Le Foie Gras de canard maison 23,00
Belle Tranche de foie gras de canard de chez Mr Valteau, pommes confites et pain de graines toasté

Grande Salade d'Hiver 21,00
Mâche, pomme confite, noisettes, potimarron, marrons, bleu d'Auvergne et rillons de cochon grillés,

Pâtes et Risotto

Le Risotto 18,00
Traditionnel Risotto à la courge, potimarrons et marrons rôtis, poêlée de chanterelles et copeaux de vieille mimolette.

Pâtes fraîches artisanales 20,00
Linguine n°22 préparées par Henri Réfuto, artisan pastier, cuisinées avec une crème infusée au lard, jambon speck et parmesan.

Poissons

La Dorade Sébaste 22,00

Filet de dorade Sébaste cuit à la plancha au beurre persillé, purée de pomme de terre à l'ail noir et panais braisés.

Le Cabillaud 24,00

Dos de Cabillaud rôti, mousseline de brocoli à l'estragon, fenouil braisé et sauce chorizo.

La Saint Jacques 28,00

Noix de Saint Jacques juste snackées relevées au beurre noisette, crème légère d'héliantis de chez Olivier, chanterelles des bois et patates douces croustillantes.

Retour de la Criée à consulter sur l'ardoise

Sauce beurre nantais à la demande.

Viandes

L'Andouillette 20,00

du maitre artisan Loïc Lemarié. Servie avec frites maison

Tartare de boeuf français de race Charolaise tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison. 21,00

Le Cochon 23,00

Poitrine de cochon vendéen laqué à la cardamome, embeurré de choux frisés, polenta frite et échalote braisée.

Le Veau façon « blanquette » 25,00

Carré de veau français cuit à basse température cuisiné comme une blanquette (carottes fanes, oignons grelots, champignons, riz basmati)

Le Cerf Rossini 38,00

Filet de cerf de chasse française poêlé au beurre, foie gras poêlé et son toast, purée de butternut, pomme de Vertou confite et sauce Grand Veneur.

Onglet de Boeuf vbf 23,00

accompagné de pommes de terre grenaille et de sauce Béarnaise

Filet de Boeuf vbf 34,00

accompagné de pommes de terre grenaille et de sauce Béarnaise

Garnitures supplémentaires (au choix): 5,00

Pommes frites maison, tombée de pousses d'épinards, légumes de saison, pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, purée de pommes de terre à l'ail noir.

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.

Prix Nets en Euros. Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.