L'AUTOMNE S'INVITE À LA CIGALE

LES HUÎTRES

Composition d'Huîtres

Composez votre plateau à l'unité, selon vos envies. De la côte Atlantique à la Manche, découvrez les nuances de notre sélection et laissez-vous conseiller par notre équipe.

	les 12	les 6	unité
Huîtres de Pen Bron - La Turballe n°3 Élevées par Hervé Viaud dans les traicts du Croisic, aux portes des marais salants de Guérande, elles révèlent de délicates notes boisées	**26,00**	**14,00**	**2,40**
Fines de Bretagne n°3 - Famille Cadoret Élevées à Riec-sur-Bélon puis affinées à Carantec, elles offrent une chair délicate, entre douceur et saveurs iodées	**29,00**	**16,00**	**2,80**
Fine Prat ar Coum n°3 - Famille Yvon Madec À la pointe de la Bretagne, le savoir-faire de la famille Madec se retrouve dans ces huîtres à la chair généreuse et savoureuse	**38,00**	**20,00**	**3,40**
Perle de l'Impératrice n°3 - Joël Dupuch Une huître charnue et croquante, qui séduit par sa générosité et sa belle texture en bouche	**48,00**	**26,00**	**4,20**
Spéciale Gillardeau n°4 Une grande signature ostréicole, fruit d'un savoir-faire familial transmis au fil des générations	**51,00**	**29,00**	**4,40**

LA MER SUR UN PLATEAU

Bulots La Douzaine		**12,00**
Bouquets de crevettes et mayonnaise maison (200g)		**13,00**
Buisson de langoustines et sa mayonnaise maison (400g / 200g)	**29,00**	**15,00**
Tourteau La pièce		**19,00**
Plateau de l'écailler Pour 1 personne 1/2 Tourteau, Crevettes, 6 Bulots, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Cadoret n°3		**45,00**
Plateau de La Cigale Pour 1 personne Belles langoustines (200g), 1/2 Tourteau, Crevettes roses, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Cadoret n°3		**59,00**

Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten. 15 minutes sont nécessaires pour sa préparation.
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.

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

Houmous à la betterave, crackers aux graines et légumes croquants	**8,00**
Croque speck/taleggio, moutarde et roquette	**8,00**
Magret de canard fumé maison, garniture mendiant	**11,00**

ENTRÉES

L'Œuf « bio » de la ferme de la Colunais — **8,90**
Œuf cuit "parfait", velouté de carottes à la citronnelle, légumes pickles et huile coriandre

Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, héliciculteur bio aux Herbiers (85) — *les 12* **19,80** *les 6* **9,90**

Terrine de campagne maison et légumes pickles — **11,00**
Terrine de cochon et volaille, parfumée aux aromates, servie avec toast

La Courge Butternut — **12,00**
Raviole ouverte de courges butternut et fromage frais aux herbes, vierge de fruits secs et champignons sauvages

Le Maigre — **15,00**
Gravlax de maigre à la betterave, mousse de raifort et gel de pommes granny smith

Le Saumon Fumé — **17,00**
Saumon d'Écosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légère acidulée et pain de pays toasté

Le Foie gras mi-cuit — **22,00**
Terrine de foie gras français de chez Patrick Valteau cuit au naturel, chutney pommes/figues, pain aux graines toasté

GRANDES ASSIETTES & PÂTES

La végétarienne — **19,00**
Risotto de fregola sarda relevé aux champignons et pecorino, déclinaison de courges

Paccheri — **21,00**
Pâtes artisanales de chez notre ami Henri Réfuto cuisinées à la bisque et crevettes décortiquées, crème à l'ail

POISSONS

Retour de la Criée à consulter sur l'ardoise du jour

Le Cabillaud — **26,00**
Dos de Cabillaud rôti en croûte marron/sarrasin/noisette, crème de panais vanillée, potimarron rôti, huile herbacée

La Seiche — **27,00**
Blancs de seiche snackés à la plancha, tombée de courges spaghetti et pousses d'épinards, crème de lard

La Saint-Jacques — **29,00**
Noix de Saint-Jacques à la plancha, beurre Nantais aux oeufs de poisson, purée fine de brocolis et dentelles croustillantes épicées

Sauce beurre nantais à la demande.

VIANDES

Tartare de bœuf français taillé au couteau — **21,00**
Tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison

Le Boudin Noir — **24,00**
Médaillon de boudin noir rôti de chez notre charcutier Charles-Henri Lebot, pressé de céleri et pommes, jus cidré

Dessus de Palette VBF — **25,00**
Le dessus de palette de bœuf est également appelé "Surprise", car ce morceau de viande a "surpris" de par ses qualités gustatives. Une pièce de choix pour les amateurs. Accompagné de pommes de terre grenaille et d'une sauce au choix.

Le Veau Français — **26,00**
Onglet de veau poêlé, duxelle de champignons et frites de polenta, sauge et parmesan, jus à la moutarde

Le Canard — **28,00**
Magret de canard rôti, mousseline de courge Kabocha, poêlée de champignons sauvages et jus au raisin

Le Bœuf — **36,00**
Pressé de bœuf "racé" façon bourguignon, foie gras, écrasé de pommes de terre

Garnitures supplémentaires (au choix) — **6,00**
Pommes frites maison, tombée de jeunes pousses d'épinards, légumes de saison, pommes de terre grenaille, pâtes artisanales

Sauces maison (au choix)
Le chef vous propose : sauce béarnaise, sauce aux poivres et jus de viande

Pour accompagner votre repas, découvrez notre sélection de boissons en scannant ce QR code.