



MENU

Crevettes, Canard et Agrumes

Carpaccio de crevettes, huile d'olive condimentée,
zestes de pamplemousse et citron vert



Foie gras de canard poêlé, jus au vinaigre de framboise,
dès de fruits rouges et ravioles



Duo de canard, son filet rôti, sa cuisse en croustilles,
jus aux agrumes, zeste d'orange



Chèvre frais aux éclats de Picodon à l'huile de truffe maison



Douceur fruits rouges, pistache et chocolat



Petits fours et Friandises

Menu à 69 Euros

Choix unique pour l'ensemble de la table

L'été



Michel Chabran

Louis Chabran

MENU

Terre, Mer, Ferme et Rivière

* Ceviche de bar et brugnons, truffe d'été
à l'huile de truffe maison « la vraie »



* Filet de sole cuit doucement, langoustine à la plancha,
huitres « Utah Beach », beurre Nantais iodé



Homard de l'Atlantique Nord Est sauté à cru,
nage aux agrumes et Beames de Venise,
petits légumes



* Pigeonneau de la ferme Chabert rôti en cocotte,
son aile rosée, sa cuisse en samossa, jus aux épices et
duo de haricots blancs, girolles sautées



* Chèvre frais aux éclats de Picodon à l'huile de truffe maison



* Croustillant aux fraises des bois « Ferme Perrot Minot »,
crème glacée à la pistache



* Petits fours et Friandises

* Menu à 139 Euros

Menu complet avec le Homard à 159 Euros

Choix unique pour l'ensemble de la table