

Menu Terroir Logis

38€

Entrées

Foie gras en terrine parfumé aux Coteaux de l'Aubance

Terrine of foie gras flavoured with Aubance wine

Langoustines et segments d'agrumes gratinés d'un sabayon au Cointreau

Dublin bay prawns and citrus fruit with a Cointreau crisp oven-grilled topping

Plats

Faux filet Rouge des prés poêlé, jus à l'Anjou corsé

Sautéed sirloin steack, Anjou juice

Filet de daurade royale sauce Savennières

Fillet of gilt-head bream, Savennières sauce

Fromages

Assiette découverte des fromages « Pascal BEILLEVAIRE »

From « Pascal Beillevaire » cheese discovery dish

Curé Nantais frit, salade de roquette

Fried « Curé Nantais », rocket salad

Desserts

Soufflé glacé au chocolat et Royal Combier

Chocolate iced soufflé with Royal Combier (spiced orange liqueur)

Mi cuit au chocolat, cœur caramel beurre salé

Half-cooked chocolate cake, salted butter caramel heart