

## LES PRÉ-ENTREES

### HUITRE DE LA MAISON GILLARDEAU

*glacée en sorbet,  
froide en gelée au chou-fleur,  
tiédie en marinière,  
chaude aux parfums de curry et cumin*

Muscadet Sèvre-et-Maine 18 €  
*Domaine Jo Landron « Fief du Breil » 2016- 10 cl*

Whisky Blended Malt Douglas Laing's 18 €  
*« Rock Island » Ecosse- 4 cl*

—

### CRUSTACÉS DE NOS COTES

*étrilles en deux textures, bavaroise au fenouil,  
langoustine croustillante au basilic,  
boucauds du Pays de Retz tiédies au citron doux*

Corse Figari Blanc Domaine Clos Canarelli 18 €  
*2016 - 10 cl*

Saké Junmai Kimoto Domaine Mitobe Shuzō 18 €  
*«1898»Japon – 6 cl*

—

### LÉGUMES DE NOS PRODUCTEURS

*bavaroise de butternut, mangue et glace moutarde,  
émulsion de poire, potimarron et noix de muscade,  
pomme de terre façon dauphine, coco râpée et citron*

Saumur Blanc Domaine des Roches Neuves 18 €  
*« L'Insolite » 2017- 10 cl*

Cidre Grand Cru Domaine Eric Bordelet 14 €  
*« Sydre Argelette »2016*

## LES CHAMPAGNES

### BLANC

Champagne Blanc Chartogne-Taillet 19 €  
*« Sainte-Anne » Brut - 10 cl*

### BLANC MILLESIME

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs 29 €  
*Agrapart & Fils « Minéral 2014 » Extra-Brut - 10 cl*

### ROSÉ

Champagne Rosé Billecart-Salmon 22 €  
*Brut - 10 cl*

## LES JUS & LIMONADES

Limonade aux Extraits Naturels de Citron 8 €  
*La Loire33 cl\*\**

Thé Glacé à la Pêche 8 €  
*La Loire33 cl\*\**

Cola 8 €  
*La Loire33 cl\*\**

Jus de Pomme 100% pur jus 8 €  
*Ferme Fruitière de la Hautière - 20 cl\**

Jus de Tomate Eloïse 100% pur jus 8 €  
*Kookabarra - 20 cl\*\**

Nectar de Framboise 8 €  
*Kookabarra - 20 cl\*\**

Nectar d'Ananas 8 €  
*Kookabarra - 20 cl\*\**

Cocktail de Jus de Fruits 14 €  
*Fruits frais de saison - 15 cl\**

*\*au verre \*\*bouteille*