

# La Table du Pêcheur

## **Nos Formules Festives...**

Tous les jours du vendredi soir 21 décembre 2018 au dimanche midi 06 janvier 2019

Entrée, Poisson ou Viande, Dessert.....	29.00 €
Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert.....	33.00 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert.....	38.00 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert.....	43.00 €



### **Les Entrées : 12.00 €**

Assiette de fruits de mer de l'Atlantique.

(3huitres, 2 langoustines, 2 crevettes, bulots, bigorneaux et palourdes)

Le foie gras de canard et mulot de Loire fumé, chutney au poivre de Timut.

Carpaccio de Saint Jacques marinées au Yuzu et pomme Red Love,  
pamplemousse Japonais.

\*\*\*\*\*



### **Les Poissons : 17.00 €**

La pêche du jour, en croûte de noisette et émulsion Chardonnay Muscaté

Filet de sandre ou brochet de Loire vapeur, sauce au beurre blanc

Choucroute de la mer royale (3 poissons du moment et noix de St Jacques),  
sauce au beurre Nantais

\*\*\*\*\*



### **Les Viandes : 17.00 €**

La pintade fermière d'Ancenis farcie aux marrons et herbes, sauce Albufera

Filet mignon de sanglier et son jus corsé

\*\*\*\*\*

### **Fromage : 5.50 €**

Ardoise de Langres, confiture de raisin rouge

\*\*\*\*\*



### **Les Desserts : 7.20 €**

Forêt noire façon table du pêcheur

Opéra aux agrumes, cassis et pistaches, coulis de Cranberry, sorbet Mandarine

Mousse poire, crémeux caramel, feuillantine au praliné et pain d'épice



**\*Possibilité d'évolution des Menus en fonctions de la disponibilité des produits**

**A la Table du Pêcheur nous pensons une cuisine respectueuse en privilégiant  
majoritairement des produits locaux**

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts