

# MENU ET PLATS FESTIFS A EMPORTER

## MENU

**Entrée + Plat + Dessert ----- 29 €**

*Composez vos menus avec les plats ci-dessous ou à la carte*

*La Table du Pêcheur*

### **Les Entrées ----- 9.50 €**

- Carpaccio d'espadon mariné aux algues et segments d'agrumes.
- Salade de pigeonneau fumé, mangue et châtaignes, réduction de Chinon.
- Alliance de foie gras de canard et mullet de Loire fumé, chutney de poire au poivre de Timut. **(sup : 1.50€)**

### **Les Plats ----- 15.00 €**

- Choucroute de la mer royale **(sup : 1.50 €)**  
(3 poissons du moment, choucroute, langoustines, noix de St Jacques, beurre Nantais)
- La pêche du jour, légumes en texture, sauce crustacés.
- La pintade d'Ancenis fermière, farcie aux marrons et herbes, sauce Albufera (sauce crémée)
- Magret de canard rôti, sauce forestière.

\*Garniture viande : gratin dauphinois aux champignons du moment.

### **Les Desserts ----- 6.00 €**

- Mousse poire, crémeux chocolat, feuillantine au praliné et pain d'épice.
- Tartelette au citron et chocolat blanc, confit de fruits rouges.
- Cheesecake mandarine spéculoos, gelée de mandarine impériale et coulis de framboise.

**\*Possibilité d'évolution des Menus en fonction 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.