

Notre carte autour des saveurs de l'hiver

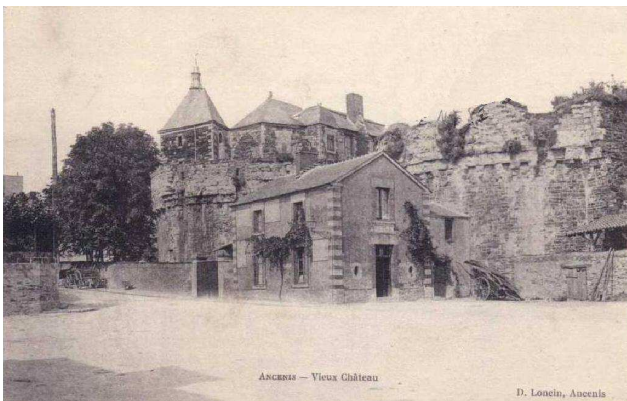
La Table du Pêcheur
Spécialités bord de Loire



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

sont élaborés sur place à partir de produits bruts,
sauf les frites, les glaces, les sorbets et la chantilly.

Viandes issues d'élevages français



Du côté des Entrées

- Assiette de 6 huîtres n°3 de Pen-Bé, Maison Picaud8.00€
- Assiette de 9 huîtres n°3 de Pen-Bé, Maison Picaud ...11.00€
- Assiette de 12 huîtres n°3 de Pen-Bé, Maison Picaud.. 14.00€
- Assiette de fruits de Mer de l'Atlantique..... 13.00€
- Carpaccio de St Jacques marinées au Yuzu,
pomme Red Love et pamplemousse Japonais..... 12.00€
- Médailillon de foie gras de canard et mullet de Loire fumé
chutney de poires et fleur de sel 12.00€

Les Poissons

- Filet de Mulet de Loire, sauce chorizo16.00€
- Dos de Cabillaud, émulsion de Sauternes.....17.00€
- Choucroute de la mer Royale au beurre Nantais
(3 poissons de mer du moment et noix de St Jacques)18.00€
- Filet de Sandre de Loire vapeur, sauce beurre blanc...22.00€

Les Viandes

- Souris d'agneau, petits légumes (15 min de cuisson)... 15.00€
- Magret de canard et son jus de viande..... 17.00€

Les Fromages

- Duo de Brie et Comté, compotée d'oignons.....7.90€
- Ardoise de Langres, confiture de raisins rouges.....7.90€

Et pour les Sucrées...

- Coupe de glace 3 boules parfumées au choix6.90€
(vanille, fraise, mangue, chocolat, café, citron, framboise et passion)
- Forêt noire façon Table du Pêcheur.....7.90€
- Café, Thé ou Infusion gourmande.....7.90€
- Cheese cake aux agrumes 7.90€

**Attention la carte évolue au cours des
opportunités du marché.**