

# La Table du Pêcheur

## **Nos Formules Festives**

Tous les jours du vendredi soir 20 décembre 2019 au dimanche midi 5 janvier 2020 inclus.

*Entrée, Poisson ou Viande, Dessert	31.00€
*Poisson, Viande, Dessert	38.00€
*Entrée, Poisson, Viande, Dessert	45.00€
*Supplément fromage	5.50€
*L'accord du Sommelier (10cl par mets)	5.80€



### **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, magret fumé et son chutney

Carpaccio de Saint Jacques à la mangue, crème citron de Menton et guacamole.

\*\*\*\*\*



### **Les Poissons : 18.00 €**

Filet de sandre de Loire rôti, sauce au beurre blanc (sup 2.00€).

La pêche du jour, légumes oubliés, coulis d'herbes et coquillages.

Choucroute de la mer royale, sauce au beurre Nantais.

(3 poissons du moment et noix de St Jacques)

\*\*\*\*\*



### **Les Viandes : 18.00 €**

Le Veau cuit en basse température et son jus.

Suprême de Faisan, blanquette de scorconère à la saveur des sous bois.

\*\*\*\*\*



### **Fromage : 5.50 €**

Ardoise de Tomme Brûlée, et son gel rose.

\*\*\*\*\*



### **Les Desserts : 7.90 €**

Finger chocolat crémeux tonka et streusel et sa crème glacée.

Eclair exotique, passion noix de coco et son sorbet.

Coque et mousse chocolat blanc pistache, clémentines et orange sanguine.



**\*Possibilité d'évolution des mets 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, à l'exception des glaces, les sorbets et la chantilly.

La Table du Pêcheur – Prix nets en euros, hors boissons - Service compris