

Nos menus à la carte midi semaine (Du Lundi au Vendredi midi inclus)



A la Table du Pêcheur nous pensons : une cuisine respectueuse, en privilégiant majoritairement des produits locaux, élaborés sur place à partir de produits bruts, sauf les glaces et les sorbets.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23.00€ / 21.00€*
Entrée + Plat + Dessert 29.00€ / 26.00€*

*Pour les menus et plats à emporter service en salle déduit, servis en bocaux et les consignes sont de: 3.00€ par bocal à régler en chèque validité 1 mois

❖ Les Entrées 8.00€ / 7.00€*

Assiette de 6 huitres de Pen-Bé Maison Picaud.

Raviole de fruits de mer, bouillon de Yuzu Kombu.

Tataki de filet de bœuf bio « Maine Anjou ».

Assiette de fruits de mer de l'Atlantique. (Sup : 5.00€)

Notre Foie gras Maison Alain François de Bouaye, compotée de mangues acidulée. (Sup : 5.00€)

❖ Les Plats 18.00€ / 16.00€*

Trilogie de Bánh Bao végétal, sauce coco soja.

Pêche du jour à la plancha, crème de crustacés anisée.

Choucroute de la mer, beurre Nantais. (Version Royal : Sup : 5.00€)

Médaille de volaille farci, sauce foie gras et pain d'épices.

Le Carnassier de Loire sauvage, sauce beurre blanc. (Sup : 5.00€)

Filet de cerf Wellington, sauce vin d'Anjou aux épices douces (Sup : 5.00€)

❖ Nos Desserts 7.00€ / 6.00€*

Assiette de 3 fromages.

Fondu de curé Nantais. (Sup : 2.00€)

Opéra caramel beurre salé et cacahuètes caramélisées.

Crème brûlée parfumée à la tonka.

Coupe de glace 3 boules.

La variation des gourmands. (Sup : 5.00€)

Bûche légère exotique, façon Table du Pêcheur. (Sup : 5.00€)

La Table du Pêcheur,

11 Bd Léon Séché - BP 80 213 - 44156 ANCENIS Cedex
Tél. : **02 40 83 11 36** - Courriel : contact@latabledupecheur.com



A la Table du Pêcheur nous pensons : une cuisine respectueuse, en privilégiant majoritairement des produits locaux, élaborés sur place à partir de produits bruts, sauf les glaces et les sorbets.

*Amuse-Bouche + Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26.00€ / 21.00€**
*Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Dessert 32.00€ / 26.00€**

*Pour les menus et plats à emporter service en salle déduit, servis en bocaux et les consignes sont de: 3.00€ par bocal à régler en chèque validité 1 mois

❖ Les Entrées 8.00€ / 7.00€*

Assiette de 6 huitres de Pen-Bé Maison Picaud.

Raviole de fruits de mer, bouillon de Yuzu Kombu.

Tataki de filet de bœuf bio « Maine Anjou ».

Assiette de fruits de mer de l'Atlantique. (Sup : 5.00€)

Notre Foie gras Maison Alain François de Bouaye, compotée de mangues acidulée. (Sup : 5.00€)

❖ Les Plats 18.00€ / 16.00€*

Trilogie de Bánh Bao végétal, sauce coco soja.

Pêche du jour à la plancha, crème de crustacés anisée.

Choucroute de la mer, beurre Nantais. (Version Royal : Sup : 5.00€)

Médaille de volaille farci, sauce foie gras et pain d'épices.

Le Carnassier de Loire sauvage, sauce beurre blanc. (Sup : 5.00€)

Filet de cerf Wellington, sauce vin d'Anjou aux épices douces (Sup : 5.00€)

❖ Nos Desserts 7.00€ / 6.00€*

Assiette de 3 fromages.

Fondu de curé Nantais. (Sup : 2.00€)

Opéra caramel beurre salé et cacahuètes caramélisées.

Crème brûlée parfumée à la tonka.

Coupe de glace 3 boules.

La variation des gourmands. (Sup : 5.00€)

Bûche légère exotique, façon Table du Pêcheur. (Sup : 5.00€)

La Table du Pêcheur,

11 Bd Léon Séché - BP 80 213 - 44156 ANCENIS Cedex
Tél. : **02 40 83 11 36** - Courriel : contact@latabledupecheur.com