



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 28.00€ / 24.00€**
*Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Dessert 34.00€ / 28.00€**

Tous nos plats prestiges et technique dans votre menu sous forme de supplément.

❖ Les Entrées 9.00€ / 8.00€*

6 huitres n°3 de la Maison Picaud et ses accompagnements.

Maquereau façon gravlax au saké, crème Wasabi soja

Panna cotta aux deux asperges, julienne de chorizo.

Notre Foie gras de canard Maison, chutney et pickles d'abricots. (Sup : 5.00€)

❖ Les Plats 19.00€ / 17.00€*

Risotto printanier végétarien.

Pêche du jour, sauce bonne femme.

Suprême de pintade rôti, sauce suprême aux morilles.

Choucroute de la mer, beurre Nantais.

Anguilles de Loire et pommes de terre grenailles en persillade. (Sup : 5.00€)

Selon arrivage : Poisson sauvage du bassin de Loire grillé, sauce beurre blanc. (Sup : 5.00€)

Faux filet de bœuf grillé Bio français, jus de bœuf échalotes. (Sup : 5.00€)

❖ Nos Desserts 8.00€ / 7.00€*

Assiette de 3 fromages.

Crème brûlée parfumée à la tonka.

Coupe de glace 3 boules.

Charlotte au thé matcha, fraises et rhubarbe (Sup : 3.00€)

Croustillant de feta au jambon de Vendée, miel et romarin (Sup : 2.00€)

Sphère chocolat et cerises Amarena.

*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

La Table du Pêcheur,

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