

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 26.00€ / 24.00€*
Entrée + Plat + Dessert 30.00€ / 27.00€*

*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

Tous nos plats prestigieux 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 français 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.

Formule du midi 20€ (entrée, plat et dessert) / 17€ (entrée + plat **ou** plat + dessert)

La Table du Pêcheur,

11 Bd Léon Séché - BP 80 213 - 44156 ANCENIS Cedex

Tél. : **02 40 83 11 36** - Courriel : contact@latabledupecheur.com

Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, reportez-vous au tableau à l'extérieur du restaurant.

Prix nets, service compris – hors boissons

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattus et découpées en France.