

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, à l'exception des glaces et les sorbets



*Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26.00€ / 24.00€**

*Entrée + Plat + Dessert 30.00€ / 28.00€**

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

*❖ Les Entrées 9.00€ / 8.00€**

Tataki de bœuf « VBF » BIO, condiment wasabi et tuile de riz soufflée.

Carpaccio de silure du bassin de Loire au ponzu et ses pickles.

L'huitre de Pen-Bé Maison Picaud, truffe de cochon à la sauce barbecue.

Noix de Saint Jacques d'Erquy poêlées, crémeux d'orange safrané. (Sup 5.00€)

*❖ Les Plats 21.00€ / 19.00€**

Notre choucroute de la mer réinventée et son beurre Nantais.

(Version Royale avec 5 noix de St Jacques d'Erquy : Sup : 5.00€)

Gyoza végétal BIO du pota'ger Prosper, bouillon Kombu et champignons.

Pêche du jour, crème d'huitres à la noisette.

Médaille de volaille fermière d'Ancenis, crème des sous bois.

Sandre sauvage du bassin de Loire grillé au beurre blanc. (Sup 5.00€)

Agneau de marais de Grée du pays d'Ancenis, et son jus à l'ail noir confit. (Sup 5.00€)

*❖ Nos Desserts 8.00€ / 7.00€**

Duo de tommes du pays d'Ancenis.

Crème brûlée parfumée à la pistache.

Coupe de glace 3 boules.

Palet Breton, pommes de la Vallée, sorbet pomme cidrée.

Parfait glacé chocolat au lait, agrumes en texture, mendiant riz et maïs soufflé. (Sup 2.00€)

La Table du Pêcheur,

11 Bd Léon Séché - BP 50114 - 44150-ANCENIS Cedex

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