


Secret des lys

*Tous nos plats sont travaillés à partir de produits frais, certains peuvent venir à manquer.
Prix en euros, taxes et services compris.*

Entrées

 Aéré de pommes de terre, chips violettes, pommes de terre croquantes au paprika fumé
– 8.50€


 Pressé de queue de bœuf, chimichurri, haricots blancs de Vendée – 9.00€


Tétris de betteraves confites, Tataki de Saumon mariné, épices du Trappeur – 13.50€

Foie gras de canard, Kumquat et café – 15.00€

Carpaccio de St Jacques, réglisse et citron vert, tuile fleur de sel – 16.50€

Plats

 Poisson en arrivage d'Anthony Bordage (poissonnerie Bordage à Ancenis) – 16.50€

 Suprême de pintade plein air, poireaux grillés, déclinaison de brocolis – 17.50€


Magret de canard, céleris pluriels, concombre et ris de veau comme des croutons, artichauts,
crème de sauge (plat servi à température) – 26.00€

Thon rouge de nos côtes, sablé Breton aux algues, Eryngii, carottes des sables, bouillon de la
mer à la verveine citron – 28.00€

Maigre vapeur, quinoa rouge, panais et pesto roquette, poudre d'huile d'olive – 32.00€

Desserts

 Pressé de coing, crème vanillée fumée, spéculos – 8.50€

 Crème cheese Tonka, Sablé déconstitué, cacao et pâte de fruits bergamote – 9.50€

Granny smith confite, Nougatine Sarrasin, muscovado – 11.50€

Expérience : La poire Végétale «Pour les plus curieux » – 13.00€

Chocolat grand cru « Macaé », praliné cacahuète, main de Bouddha – 14.00€

INSPIRATION EN 6 SERVICES

Pour l'ensemble de la table

Composition au fil des saisons et de l'inspiration

Uniquement le soir jusqu'à 20h30 – 70€

FORMULE DEJEUNER

A choisir parmi les plats signalés par un 

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 19.50€

Entrée + Plat + Dessert – 26€

MENU VEGETARIEN

Composition au fil des saisons et de l'inspiration

Midi & Soir – 25€
