



LE CAVEAU

Les entrées à partager

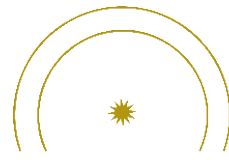
Focaccia de saumon fumé localement, crème crue et câpres	9 €
Houmous maison / huile de sésame	7 €
Tartelette de foie gras poêlé, condiment rhubarbe	20 €
Terrine des fêtes, chutney oignons-échalotes	8 €
La sélection de fromages de chez Pascal Beillevaire	12 €
L'assiette de charcuterie de L'Abbaye	16 €

L'écailler

Huîtres de notre sélection par 6 / 9 / 12	16 €	23 €	29 €
Langoustines cuites vapeur et sa mayonnaise maison -300gr			29 €
Poêlée de coquillages du moment au beurre d'estragon			12 €

Les plats chauds

Croque-Monsieur, jambon blanc, Curé Nantais frites maison	15 €	
Lobster Roll , pain viennois, mayonnaise (7 pièces)	21 €	
Gros escargots Bio de la Maison Royer par 6 ou 12	11 €	22 €



L A B R A S S E R I E

LE MENU DÉJEUNER PRÉSENTÉ SUR L'ARDOISE (SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS) :

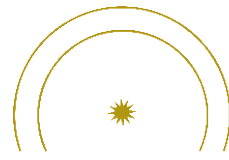
Entrée / plat ou plat / dessert	25 €
Entrée / plat / dessert	30 €

LES ENTRÉES :

Saumon Gravad laks maison, gin Nuage, crème crue, pickles	14 €
L'Œuf mayonnaise comme Fabergé, oeufs de truite, pain de campagne	9 €
Champignons du pays et crémeux tiède de doubeurre / passion	12 €
Gros escargots Bio de la Maison Royer par 6 ou 12	11 € 22 €
Terrine des fêtes, chutney oignons-échalotes, Muscovado-balsamique	13 €

L'ÉCAILLER : (COQUILLAGE OU CRUSTACÉ SUIVANT L'ARRIVAGE)

Huîtres de notre sélection par 6 / 9 / 12	16 €	23 €	29 €
Langoustines cuites vapeur par 300 gr			29 €
Poêlée de coquillages du moment au beurre d'estragon			12 €



LA BRASSERIE

LES PLATS :

Ombre Chevalier, ail doux-fumé-confit, crème au Coteaux du Layon 22 €

Cabillaud snacké, sauce châtaigne, chou-pickles 22 €

Risotto de petit épeautre au parmesan (végétarien) 17 €

Tartare de bœuf préparé façon Abbaye 18 €

Quasi de veau, condiment zist-potimarron et jus de viande 22 €

L'entrecôte Maine Anjou (~ 350gr / 400gr) , sauce Chimichurri 38 €

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

(UN PAR PLAT, PUIS SUPPLÉMENT DE 5€ PAR GARNITURE)

Purée de pomme de terre / frites maison /
risotto de petit épeautre / gratin de légumes du moment / poê-
lée hivernale / salade de mâche

L A B R A S S E R I E



LA SÉLECTION DE FROMAGES
DE CHEZ BEILLEVAIRE 12 €

LES DESSERTS :

Part de tarte tout chocolat Valrhona Manjari 9 €

Café - gourmand ou thé-mignardises 10 €

Baba au Rhum de L'Abbaye 9 €

Riz au lait, caramel au beurre salé 7 €

Jonchée du marais exotique 8 €

Salade de fruits frais du moment 7 €

Crème glacée ou sorbet de Monsieur Cabiron, 3 au choix 8 €