



Inspiration du Marché

Servi le midi du lundi au vendredi. Sauf le week-end et jours fériés.

Entrée, plat ou plat, dessert **16,50 €**

Entrée, plat et dessert **21,90 €**

A partager

Ardoise de charcuterie de la Boucherie Proux **10,50 €**

Accras de poissons **9,50 €**

Antispasti selon l'humeur du chef **11,50 €**

**Ardoise de fromages de Pascal Beillevaire
et charcuterie de la Boucherie Proux** **12,50 €**

Brunch de la Villa

25,50 €

Servi le midi les dimanches et jour fériés

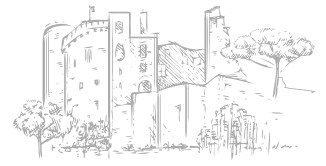
Café, thé ou chocolat chaud
Cocktail de jus de fruits

Viennoiserie
Brioche Maison toastée
Confiture « La Muroise® », beurre

Œuf cocotte au chorizo
Burger Maison
(Focaccia, tartare aller-retour, concassée de tomates,
tranches de lard et parmesan)

Panna cotta
Salade de fruits de saison

PRIX NETS



Invitation au Goût

Entrée, plat ou plat, dessert 24,50 €

Entrée, plat et dessert 32,00 €

ENTREE

Le canard,

Caillette de canard confit par nos soins aux choux

La daurade grise,

Carpaccio de daurade grise au poivre de Timut, tartare de courgette et céleri, crème de raifort

Les bulots,

Escabèche de bulots sur une mitonnée d'épeautre refroidie aux citrons confits

PLAT

Le cabillaud,

Dos de cabillaud braisé sur un crémeux de chou rave, asperges vertes et émulsion de lait ribot

Le cochon,

Filet mignon de cochon français rôti, mitonnée d'artichauts, pommes de terre mitraille et lard collonatta

L'agneau,

Epaule d'agneau cuit en basse température, crémeux de patates douces banane et asperges vertes

DESSERT

Dessert au choix à la carte

Echappée Gourmande



Entrée, plat et dessert

42,00 €

ENTREE

Le foie gras de canard

Pressé de foie gras de canard rafraîchi d'un sorbet pomme verte

L'asperge

Velouté d'asperges, haddock, croûtons dorés et mimolette

La sardine

Filets de sardines de Saint Gilles justes marinés, compotée de fenouil et crème d'harenga

PLAT

Le lieu jaune

Dos de lieu jaune braisé aux blettes et tomates confites, bouillon iodé au kombu

Le canard

Magret de canard de Monsieur Alain François laqué fumé au foin, rhubarbe confite et jeunes carottes nantaises

Le bœuf

Paleron de bœuf cuit comme un pot au feu aux parfums asiatique, légumes printanier

DESSERT

Dessert au choix à la carte

Menus *Enfant*



Pour les traditionnels

9,60 €

Jambon ou steak haché

servi avec pommes de terre grenaille ou pâtes

Poisson du marché et ses légumes du moment

2 boules de glaces

Pour les gastronomes (jusqu'à 12 ans)

14,60 €

Foie gras de canard

Pressé de foie gras de canard, brioche toastée

Le canard

Caillette de canard confit par nos soins aux choux

Poisson du marché

Le poisson du marché et ses légumes de saison

Le cochon,

Filet mignon de cochon rôti, mitonné d'artichauts, pommes de terre mitraille et lard collonatta

Assortiment de sorbets ou glaces Maison

Gourmandises de la Villa

Nos Entrées



Le canard	12,50 €
Caillette de canard confit par nos soins aux choux	
Les bulots	12,50 €
Escabèche de bulots sur une mitonnée d'épeautre refroidie aux citrons confits	
Le foie gras de canard	14,50 €
Pressé de foie gras de canard rafraîchi d'un sorbet pomme verte	
La sardine,	13,50 €
Filets de sardines de Saint Gilles justes marinés, compotée de fenouil et crème d'harenga	
La daurade grise	13,00 €
Carpaccio de daurade grise au poivre de Timut, tartare de courgette et céleri, crème de raifort	
L'asperge	12,50 €
Velouté d'asperges, haddock, croûtons dorés et mimolette	

Nos Plats

Le cabillaud	19,50 €
Dos de cabillaud braisé sur un crémeux de chou rave, asperges vertes et émulsion de lait ribot	
Le bœuf	19,50 €
Paleron de bœuf cuit comme un pot au feu aux saveurs asiatiques, légumes printaniers	
Le lieu jaune	21,00 €
Dos de lieu jaune braisé aux blettes et tomates confites, bouillon iodé au kombu	
Le cochon	19,50 €
Filet mignon de cochon français rôti, mitonnée d'artichauts, pommes de terre mitraille et lard collonatta	
Le canard	23,50 €
Magret de canard de Vendée laqué et fumé au foin, rhubarbe confite et jeunes carottes nantaises	
L'agneau	21,50 €
Épaule d'agneau cuit en basse température, crémeux de patates douces et asperges vertes	
Le bœuf	62,00 €
Côte de bœuf salers (VBF) pour 2 personnes Sauce béarnaise Maison et pommes de terre grenailles	

Nos Tartares de Bœuf



Servis avec pommes de terre grenailles et salade

Tartare de bœuf Classique	15,60 €
Tartare de bœuf De Vinci (Bleu des Causses)	16,60 €
Tartare de bœuf Saint Antoine (Parmesan)	16,60 €
Tartare de bœuf « retour des Indes »	16,60 €

Salade du Moment

Le chef vous propose sa salade du moment	12,50 €
--	---------

Nos Fromages

Plateau de fromages de Pascal Beillevaire	13,50 €
---	---------

Nos Desserts

L'abricot	9,80 €
------------------	--------

Biscuit moelleux amandes-abricot, glace au poivre de Sichuan vert

La fraise	9,80 €
------------------	--------

Fraises nantaises, ganache chocolat Valrhona opalys®, roses des sables et sorbet mélisse

L'éclair	9,80 €
-----------------	--------

Eclair au chocolat Valrhona azelia® et fruits de la passion

Le chocolat	9,80 €
--------------------	--------

Duo de chocolat noir Valrhona guanaja® et caramel, noisettes caramélisées et gavotte

Le café	9,80 €
----------------	--------

Café gourmand selon l'inspiration du pâtissier

La gâteau nantais	9,80 €
--------------------------	--------

Traditionnel gâteau nantais, crémeux de banane passion