



Pour débiter...

Foie gras poêlé, crevettes rôties
Champignons en texture, bouillon de volaille parfumé au combava

23 €



Burrata des Pouilles, poulpes marinés à la truffe
Velouté à la noix de coco
Pesto à l'oignon péyi

15 €



Tartare de thon au comté et tomates confites à l'huile d'aneth

14 €



La tuile à partager (pour 2 pers.)
Marlin fumé, fromage frais aux fines herbes, Maki au boudin créole
Quelques croûtons

20 €



Menu enfant



Jus de fruits
Poisson ou viande du moment,
Accompagnement suivant l'humeur du chef
Boule de glace

14 €



Côté mer

Poisson du moment rôtis et crevettes
Mousseline de fruit à pain au parmesan
Sauce acidulée aux algues

24 €



Thon snacké mi-cuit, purée de haricots rouges fumés
Beurre blanc à la vanille
Condiments au lard et oignons rouges

25 €



Tentacules de poulpe à la persillade
Ratatouille péyi légèrement épicée
Sauce tomatée

29 €



Côté terre

Suprême de pintade rôti, mariné à la bière locale
Haricots rouges fumés en texture
Condiments au lard et oignons rouges

24 €



Compressé de bœuf, ris de veau crémé à la noix de coco
Mousseline de fruit à pain à la cacahuète
Jus de viande

26 €



Traditionnel carré d'agneau
Christophine à la persillade, compotée de tomates
Jus d'agneau à la citronnelle

27 €

Plaisirs sucrés

Cream **B**urned **D**essert
(Crème brûlée au **CBD** et glace cacao)
12 €



Tartelette givrée au citron meringuée
10 €



Salade de fruits fraîche
Sorbet péyi
10 €



Assiette de fromages affinés
15€



Café ou thé gourmand
Assortiment de 4 douceurs
12 €

Champagne gourmand Esterlin / Jepper
19 € / 25 €

Rhum gourmand
(Café, glace rhum raisin, cannelé, rocher de la Maison Lauzée)
Choix de rhum parmi notre sélection
17 €



Coupes de Glace Signature : 12 €

La Nantaise

Glace à la vanille, brisure de sablés nantais
Caramel au beurre salé parfumé au vieux rhum
Chantilly

La Bordelaise

Glace rhum raisin, cannelé, éclats de noix
Sauce chocolat chaud
Chantilly

La Rennaise :

Glace caramel beurre salé, crêpe dentelle
Coulis de fraise
Chantilly



Composez votre coupe parmi notre sélection de parfums :

3€ le parfum / 8 € les 3

Goyave, ananas, maracudja, citron, coco, café, chocolat, vanille pacane, vanille, rhum-raisin, caramel

Les suppléments à 1 € : chantilly, sauce chocolat, caramel, sauce mangue, amandes grillées, fruits.

Les classiques :

- Colonel (3 x citron vert / vodka) : 14 €
- Créole (3 x citron vert / Rhum blanc) : 14 €
- Chocolat/café liégeois : 11 €
- Coupe des îles (goyave, ananas, maracudja, chantilly, sauce mangue) : 10 €

Nous cuisinons beaucoup de produits frais à la minute, nous vous remercions de votre compréhension.