

Formule à 30€

boissons comprises

• PLAT MAISON AU CHOIX

Déclinaison de tomates de plein champs locales : tartare, gaspacho et mozzarella di bufala

Ohitashi de légumes de saison et truite bretonne marinée

Travers de porc français à l'aigre-douce et piperade  

Moules de bouchot à la marinière ou sauce piquante, pommes grenailles rôties au four

Poulpe à la galicienne risotto de risoni encre de seiche

• DESSERT MAISON AU CHOIX

Assiette de fromage de la Maison Bordier
Accompagnée de fruits secs

Skyr de la Maison Beillevaire et son muesli croustillant bio



Tartelette chocolat-noisette

Gâteau nantais "Maison" et caramel beurre salé

Salade de pastèques bio au basilic et citron vert

Boisson fraîche au choix

Eau micro-filtrée ou un verre de vin (12cl)

ou avec un supplément de 2€ :

un kombucha (25cl) ou un smoothie (25cl) ou une Brigantine de Pornic (33cl)

Boisson chaude

La formule est comprise dans les forfaits pension complète et demi-pension.

Cette carte vous est proposée par le Chef du restaurant La Terrasse Vincent CARCAILLON.