

MENU DU MIDI

Semaine du 8 au 13 avril

SG : sans gluten

SL : sans lactose

V : vegan

VG : végétarien

Formules :

Entrée / Plat / Dessert : 21,5 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 18,5€

Plat : 14,5

Enfant : 13,5€ (Plat / Dessert / P'tit verre)

Entrées

Pak Choi snacké, labneh, confit de citron vert [VG-SG]

Truite Wellington, duxelle de champignons, émulsion nori

Plats

Arrancini aux shiitakés, crème d'épinards, carottes brulées,
jus de carotte, radis blue [SG-VG]

(dès mardi) Maquereau, frites, salade d'épinards,
sauce fromage blanc et menthe [SG]

Effiloché de porc aux épices, purée carottes-gingembre,
navets au miel, chou kale (+1.5€) [SG-SL]

Desserts

Moelleux noisette, craquelin chocolat noir,
mousse de noisette et sirop au poivre de timut

Tiramisu matcha - Kiwi

Légumes :

Ferme urbaine de l'Alouette Rit (Nantes, BIO)

Ferme de Sandra et Matthieu Gilbert
(Chavagnes-en-Paillers 85, BIO)

Champignons :

Le Champignon Urbain (Nantes, BIO)

Légumineuses :

Vivien d'Anjou (Soudan 44, BIO)

Fromages :

Ferme de Grand Lieu

(St-Lumine-de-Coutais 44, BIO)

Oeufs :

Ferme des mille et une pattes

(Carquefou, 44, BIO)

Pain 100% levain:

Arlot Cheng (Nantes, BIO)

Viandes :

Le Terroir de Florian

(Nantes)

Boeuf origine France

Canard origine France