



MERCREDI 4 MARS 2026

ET

JEUDI 12 MARS 2026

15€

Œuf poché à la bourguignonne

Darne de saumon poché, beurre blanc,
flan de légumes, riz créole

Ananas frais et glace vanille

MARDI 10 MARS 2026

20€

Noix de St Jacques glacée à l'orange,
pomme dauphine au Tandori

Aiguillettes de Saint-Pierre,
carottes étuvées au curry,
mayonnaise vaporeuse aux câpres

Saint Honoré

MERCREDI 11 MARS 2026

20€

MENU FRANCHE-COMTÉ

Soufflé au Comté

Fricassée de coq au vin jaune,
pomme et morille

Fromages de notre région

Café gourmand

Mars 2026



VENDREDI 20 MARS 2026

ET

JEUDI 26 MARS 2026

MENU BRETON

15€

Soupes de coquillages, croûtons

Lieu jaune, crème de poireaux, andouille,
pommes de terre au lard, blé noir

Plateau de fromages locaux

Petits fars bretons, crème de pruneaux et
pommes flambées à la Fine de Bretagne,
glace vanille



MERCREDI 25 MARS 2026

15€

Terrine St Jacques

Goujonnettes de dorade grise,
boulgour à l'orientale, sauce tartare

Café gourmand

MARDI 31 MARS 2026

20€

MENU PAYS DE LA LOIRE

Filet de barbie marinée au thym et citron,
tartares d'huîtres et St Jacques, émulsion
de mâche nantaise

Quasi de veau à l'angevin, pomme Anna
et légumes du moment

Fromages régionaux

Gâteau nantais, crêmet d'Anjou

