

## Formule à 29€

*boissons comprises*

### • Plat maison au choix

MOULES À LA MARINIÈRE OU AU CURRY, POMMES GRENAILLES RÔTIES AU FOUR  
TARTARE DE THON À LA JAPONAISE, RIZ GLUANT

PULLED-PORK BURGER SAUCE BBQ ET SON MESCLUN DE SALADE



ROUGAIL DE CREVETTES ET SUPIONS, RISONI AUX ALGUES DU PAYS DE RETZ

BROCHETTE DE VEAU À LA MAROCAINE ET SES LÉGUMES DE SAISON ÉPICÉS



FOCACCIA AUX TOMATES ANCIENNES ET BURRATA DI BUFALA AU PESTO

### • Dessert maison au choix

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA "MAISON BEILLEVAIRE" ET SON MESCLUN  
*Accompagnée de fruits secs*

SKYR DE LA "MAISON BEILLEVAIRE" ET MUESLI CROUSTILLANT BIO



DÔME AU CHOCOLAT VALRHONA ET SON COEUR FRAMBOISE

SALADE DE FRUITS DE SAISON AU MIEL ET AU CITRON VERT

GÂTEAU NANTAIS "MAISON" ET CAMEL BEURRE SALÉ

### Boissons fraîches au choix

Une 1/2 eau micro-filtrée, un verre de vin  
ou

*supplément +2€* : kombucha, smoothie, une Brigantine de Pornic

### 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.