

L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

▣ Découvrez notre nouvelle carte de Printemps

Le printemps s'installe à L'Esplanade... et avec lui, une nouvelle carte inspirée par les produits de saison et les envies de la brigade.

Des assiettes fraîches, gourmandes et équilibrées, où chaque ingrédient trouve sa place pour offrir une cuisine sincère, lisible et pleine de saveurs.

Que ce soit pour un déjeuner en douceur ou un dîner à partager, cette nouvelle carte est une invitation à profiter des beaux jours et des plaisirs simples de la table.

Nos formules

Ardoise de la Semaine (Entrée, Plat et Dessert) proposée uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	22,00 €
Menu Epicurien (Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 10h30 à 15h	27,00 €
Menu P'tit Moussaillon (menu enfant - de 10 ans) menu complet	15,00 €

Les Tapas

à partager ... ou pas !

Camembert rôti <i>thym, ail & miel, salade de crudités</i>	12,00 €
Travers de Porc laqué <i>(origine France)</i>	Pour 1 pers 8,00 € Pour 2 pers 15,00 €
Praires farcies <i>en persillade</i>	par 6 8,00 € par 12 14,00 €
Saucisson du moment à partager <i>(Pur Porc Français) au choix : Piment d'Espelette, comté, pur porc, poivre</i>	7,00 €
Bouquet de crevettes roses <i>sauce cocktail maison</i>	pour 1 pers 6,00 € pour 2 pers 11,00 €
Planche Côté Terre <i>Serrano, brick de curé nantais & miel, terrine de campagne, travers de porc laqués & mâche nantaise</i>	Petite planche 12,00 € Grande planche 23,00 €
Planche Côté Mer <i>Terrine de poisson & sa sauce cocktail, crevettes roses, praires farcies, saumon fumé, calamars frits & mâche nantaise</i>	Petite planche 14,00 € Grande planche 25,00 €
Planche Côté Jardin <i>Brick de curé nantais & miel, bâtonnets de carottes & courgettes, croûtons, avocado feta, crème de poivron & carotte à la feta, mâche nantaise et pickles</i>	Petite planche 11,00 € Grande planche 20,00 €

Les Entrées

Inspiration d'ailleurs <i>jaune d'œuf confit au soja, crème de chou-fleur, patate douce rôtie, bouillon de champignons, enoki, pickles de moutarde & jeunes pousses</i>	9,50 €
Retour du marché <i>asperges vertes croquantes & palourdes façon marinières, sauce tonnato, pickles de courgette & huile verte</i>	13,00 €
Tarte aux champignons <i>sablé au thym, gelée de cèpes, siphon aux champignons & copeaux de carpophore</i>	12,00 €
Carpaccio de truite façon gravlax <i>condiment à l'orange sanguine, navet en pickles, vinaigrette aux agrumes & piment d'Espelette</i>	10,00 €
Velouté de petits pois à la menthe <i>fine brunoise de chorizo fort ibérique, pousses de coriandre & huile verte</i>	8,00 €

Les Plats

Filet mignon de porc lardé	21,00 €
<i>(origine France) mousseline de carotte au cumin, asperges vertes fondantes & sauce brune tomatée</i>	
Pavé de poisson de la criée	26,00 €
<i>poché au lait, risotto de riz noir & orge, carottes et parmesan, crème de petits pois et jeunes pousses</i>	
Andouillette de Troyes	19,00 €
<i>(Origine France), sauce moutarde maison, mâche nantaise & pickles, frites maison</i>	
Rolls Burger	19,50 €
<i>pain feuilleté façon croissant, steak haché snacké (VBF), cheddar affiné, effiloché de pleurotes, oignons caramélisés, sauce à l'ail & frites maison</i>	
Rolls Burger Végétarien	19,50 €
<i>pain feuilleté façon croissant, haché végétal snacké (VBF), cheddar affiné, effiloché de pleurotes, oignons caramélisés, sauce à l'ail & frites maison</i>	
Hampe de Bœuf	24,00 €
<i>(origine France) 200 g sauce béarnaise maison, mâche nantaise & pickles, frites maison</i>	
Gnocchis de Printemps	18,00 €
<i>crème d'épinards, œuf mollet, brunoise d'asperges, graines végétales & pousses</i>	

Les Douceurs & Gourmandises

Assiette de Fromages affinés <i>de notre sélection, chutney de figues</i>	9,50 €
Chou Mocaccino <i>chou craquelin cacao, ganache mascarpone café et crémeux chocolat, praliné, sauce chocolat</i>	9,50 €
Citron meringué <i>meringue italienne, biscuit amande pavot, citron en 3 façons</i>	8,50 €
Mystère Chocolat & Caramel <i>mousse chocolat noir, biscuit sablé, caramel au beurre salé, grué de cacao</i>	9,50 €
Carrot cake déstructuré <i>cream cheese, noix de pécan, carottes confites et en gelée, sorbet mandarine</i>	9,00 €
L'Instant Suspendu... <i>Affogato à base de glace vanille & espresso, praliné & éclats de noisettes</i>	6,50 €
L'Instant Suspendu... à l'Italienne <i>Affogato et son supplément (2 cl) au choix : Kamok (crème de café) Bailey's Amaretto Donjon</i>	8,50 €
	1 boule 3,50 € 2 boules 6,00 € 3 boules 8,00 €
Coupe Glacée <i>glace artisanale parfum au choix : Vanille, Fraise, Framboise, Pistache, Rhum-raisin, Citron vert, Caramel, Café, Chocolat, Menthe-Chocolat, Mandarine, Yaourt</i>	
Coupe Colonel <i>sorbet artisanal citron vert & Vodka</i>	9,50 €
Café des Gourmands <i>café & ses gourmandises du moment</i>	10,00 €
Thé des Gourmands <i>thé au choix Maison Dammann & ses gourmandises du moment</i>	10,50 €
L'Irish Gourmand <i>Irish coffee & ses gourmandises du moment</i>	16,50 €
Bulles & Gourmandises <i>coupe de Méthode traditionnelle (12 cl) & ses gourmandises du moment</i>	16,50 €
Menthe Gourmande <i>liqueur de Menthe (4 cl) & ses gourmandises du moment</i>	13,00 €