

L'ESPIANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Notre carte du moment

Découvrez notre nouvelle carte aux saveurs d'Automne, une invitation à savourer des plats gourmands et authentiques, inspirés par les produits de saison et le terroir local. Laissez-vous séduire par des créations généreuses et réconfortantes, parfaites pour accueillir cette belle saison. Nous vous attendons pour partager ensemble ces délices d'automne !

A découvrir dès le 16 Septembre

Nos formules

Ardoise du Jour (Entrée, Plat et Dessert) proposé uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	19,90 €
Menu Epicurien (Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 11h à 15h	24,00 €

Tapas

A partager autour d'un verre

Camembert rôti, Thym & miel	12,00 €
Assiette de Cochonnailles	9,50 €
Baguette gratinée <i>Curé Nantais & Lard grillé (origine France)</i>	11,00 €
Duo de Fromages <i>Comté affiné (18 mois) & tête de moine</i>	9,50 €
Gyozas verde aux légumes <i>sauce Buffalo</i>	7,90 €
Saucisson du moment à partager <i>au choix (Porc Français)</i>	6,90 €
Filet Mignon <i>(Porc Français) aux Algues & sarrasin torréfié Labbé Simon</i>	9,00 €
L'Assortiment Gourmand <i>Camembert rôti, thym & miel & assortiment de Cochonnailles (Origine France)</i>	20,00 €

Entrées

Velouté onctueux de Courges	8,00 €
<i>éclats de châtaignes grillées, filet d'huile de truffe et croûtons dorés (convient aux végétariens)</i>	
Betterave rôtie	8,00 €
<i>Croustillant Sainte Maure de Touraine, noix croquantes, roquette et vinaigre de miel moutarde (convient aux végétariens)</i>	
Carpaccio de St-Jacques marinées	12,90 €
<i>vinaigrette légère à l'orange et noisettes concassées, pickles & jeunes pousses</i>	
Terrine de Foie Gras maison	16,50 €
<i>(Origine Vendée) figues confites, pain d'épices toasté et chutney du moment</i>	
Oeuf mollet	8,50 €
<i>siphon Lieu fumé et kadaïf croustillant, compotée d'oignons vinaigre de cidre</i>	
Entrée du Jour	6,90 €
<i>à retrouver sur l'ardoise</i>	

Plats

Suprême de Volaille	20,00 €
<i>(Origine France) cuisson basse température, farce fine aux écrevisses, panais et épinards rôtis, Granny Smith croquante, noisettes torrifiées et crème onctueuse volaille & champignons.</i>	
Jarret de Boeuf braisé	22,00 €
<i>(Origine France) jus condimenté, mousseline de panais et cerfeuil tubéreux rôti</i>	
Filet de Bar grillé	24,00 €
<i>mousseline carotte tonka, fenouil confit à l'orange et miel, jeunes pousses et sauce aux agrumes</i>	
Entre Japon & Normandie	16,50 €
<i>Nouilles Udon, miso & shiitakés, crème de Normandie (convient aux végétariens)</i>	
Rolls Burger	18,00 €
<i>Pain à base de pâte à croissant, Haché de Bœuf (Val de Loire), fromage à raclette au poivre, sauce creamy, oignons confits et mâche Nantaise, accompagné de frites maison</i>	
Veggie Burger	18,00 €
<i>Pain à base de pâte à croissant, Steak végétal, fromage à raclette au poivre, sauce creamy, oignons confits et mâche Nantaise, accompagné de frites maison</i>	
Côte de Boeuf "Angus" à partager	70,00 €
<i>(Origine Vendée) env. 1 kg, frites fraîches maison, trio de sauces creamy, jus condimenté, béarnaise. à commander dès le début du repas, 20 minutes d'attente à prévoir</i>	
Plat du Jour	13,90 €
<i>à retrouver sur l'ardoise</i>	
Burger Octobre Rose	18,00 €
<i>Burger solidaire, 1€ reversé pour chaque vente à l'association Comité Féminin 49 Pain burger artisanal coloré au jus de betterave, chèvre, compote de choux rouge et oignon rouge, steak haché de Boeuf (VBF), sauce creamy, mâche nantaise</i>	

Desserts

Assiette de fromages	8,50 €
<i>Sélection de fromages affinés du moment</i>	
Parfait Glacé à la Griotte	8,50 €
<i>Cerise Amarena & éclats de pistache</i>	
Mont-Blanc Yuzu	9,00 €
<i>Crèmeux clémentines, Yuzu, meringue moelleuse, crème de marrons & noix de pécan</i>	
Tartelette Création	7,50 €
<i>Gelée de Cassis & espuma de chèvre, zestes de citron et petites pousses</i>	
Le Chou tout Choco	9,00 €
<i>Craquelin chocolat, ganache chocolat, ganache chocolat dulcify, crème vanillée et chouchou</i>	
Coupe glacée	<i>La boule au choix</i> 2,80 €
<i>Glace artisanale</i>	
Coupe Colonel	9,00 €
<i>Sorbet artisanal citron & Vodka</i>	
Café des Gourmands	8,90 €
<i>Café & ses gourmandises du moment</i>	
Thé des Gourmands	9,20 €
<i>Thé au choix & ses gourmandises du moment</i>	
L'Irish Gourmand	15,90 €
<i>Irish coffee & ses gourmandises du moment</i>	
Menthe Gourmande	12,90 €
<i>Liqueur de Menthe (4 cl) & ses gourmandises du moment</i>	