

L'ESPIANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Notre carte du moment

Découvrez notre menu d'hiver, conçu pour réchauffer vos papilles et sublimer les saveurs de la saison.

A découvrir dès le 2 Décembre

Nos formules

Ardoise du Jour (Entrée, Plat et Dessert) proposé uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	21,00 €
Menu Epicurien (Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 10h30 à 15h	26,00 €

Tapas

A partager autour d'un verre

Camembert rôti, Thym & miel	12,00 €
Assiette de Cochonnailles	9,50 €
Demie Baguette gratinée <i>Curé Nantais & Lard grillé (origine France)</i>	7,50 €
Gyozas verde aux légumes <i>sauce Buffalo</i>	7,90 €
Saucisson du moment à partager <i>au choix (Porc Français)</i>	7,00 €
L'Assortiment Gourmand <i>Camembert rôti, thym & miel & assortiment de Cochonnailles (Origine France)</i>	20,00 €

Entrées

Crème de Carottes aux épices <i>crumble curry & feta (convient aux végétariens)</i>	8,00 €
Risotto de Céleri <i>Crème de comté affiné et Guanciale (viande séchée de Porc origine Italie) (adaptable en version végétarienne)</i>	8,50 €
Millefeuille de Butternut <i>Pomme, Saint-Jacques</i>	9,00 €
Terrine de Foie Gras maison <i>(Origine Vendée) figues confites, pain d'épices toasté et chutney du moment</i>	16,50 €
Ceviche de Thon à la pomme <i>sorbet pomme verte, lèché del tigre à la pomme, crumble sucré</i>	16,50 €
Entrée du Jour <i>à retrouver sur l'ardoise</i>	7,00 €

Plats

Suprême de Pintade Fermière <i>Suprême de Pintade Fermière 26,00 € (Origine France, Label Rouge) façon Gaston Gérard, potimarron et légumes de saison. Sauce Gaston Gérard : vin blanc, ail, comté, crème, paprika & moutarde</i>	26,00 €
Pavé de cuissot de Cerf <i>(Origine France) garniture à l'ancienne, sauce grand veneur</i>	24,00 €
Filet de Bar grillé <i>Mousseline de butternut, courges rôties, champignons sautés, crème herbacée</i>	24,00 €
Crème d'Épinard <i>poireaux braisés à l'ail, oeuf parfait, noisettes torréfiées, copeaux de Parmesan (convient aux végétariens)</i>	16,50 €
Rolls Burger <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>	18,00 €
Veggie Burger <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>	18,00 €
Entrecôte Rubie <i>(Origine Maine et Loire) 200 g maturée 6 jours Frites maison & sauce au choix Béarnaise, creamy ou jus condimenté</i>	28,00 €
Plat du Jour <i>à retrouver sur l'ardoise</i>	14,00 €

Desserts

Assiette de fromages	8,50 €
<i>Sélection de fromages affinés du moment</i>	
Nougat Glacé maison	7,50 €
<i>Amandes, noisettes, raisins secs & Cointreau Et son coulis de fruits rouges</i>	
Tartelette Création	7,50 €
<i>Gelée de Cassis & espuma de chèvre, zestes de citron et petites pousses</i>	
Le Choco Café Cardamome	9,00 €
<i>Pâte sucrée cacao feuillantine, ganache chocolat au lait namelaka, crémeux café, brownie café, tuile gruée de cacao</i>	
Biscuit Moelleux aux épices	8,50 €
<i>Compotée Pomme-poire épicée, mousse fleur d'oranger, chips de pomme</i>	
Chou Craquelin Mangue & Marrons	9,00 €
<i>Chantilly aux marrons, compotée de mangue, brunoise de mangue vanillée, zeste de citron vert, marrons</i>	
Coupe glacée	<i>La boule au choix</i> 3,00 €
<i>Glace artisanale</i>	
Coupe Colonel	9,00 €
<i>Sorbet artisanal citron & Vodka</i>	
Dessert du Jour	7,00 €
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>	