

L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

▣ Nouvelle carte d'automne à L'Esplanade ▣

L'automne s'invite à L'Esplanade et apporte avec lui une nouvelle carte pleine de saveurs, imaginée par notre Chef Mickaël Debaës.

Dans la continuité de notre démarche, nous restons fidèles à notre philosophie : proposer une cuisine gourmande, sincère et de saison, composée uniquement de produits frais soigneusement sélectionnés.

Ce nouveau menu met à l'honneur les produits du moment : des plats réconfortants aux accents généreux, entre terre, mer et inspirations végétales. Chaque assiette a été pensée pour éveiller vos papilles tout en restant fidèle à l'ADN de L'Esplanade : authenticité, convivialité et plaisir du partage.

Que vous soyez amateur de cuisine traditionnelle revisitée, curieux de nouvelles associations ou simplement en quête d'un bon moment en bord de Loire, notre carte d'automne saura vous séduire.

▣ À découvrir dès Mercredi soir (01/10/2020) à L'Esplanade Hôtel • Restaurant • Bar à vin – votre repaire de gourmands, en bord de Loire.

Nos formules

L'Ardoise (Entrée, Plat et Dessert) proposée uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	21,00 €
Menu Epicurien (Entrée, Plat et Dessert, Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch en bord de Loire (Formule complète) proposé le week end de 10h30 à 15h	27,00 €
Plat Ardoise Seul (midi en semaine)	14,00 €

Les Tapas

A partager ... ou pas !

Rillettes de la Mer 7,50 €
au curry breton & son tartare d'algues

Houmous maison 7,50 €
et pois chiches croquants au zaatar, huile verte

Arancinis au comté
risotto pané frit, crème, parmesan
par 4 6,00 €
par 6 9,00 €
par 8 12,00 €

Saucisson du moment à partager 7,00 €
(Porc Français) au choix: Nature, Cèpes, Beaufort, Figues

Croque Bistrot toasté 12,50 €
Serrano, beurre de truffe, comté 12 mois

Planche Mixte
Rillettes de la Mer, Houmous, Serrano & comté 6 mois, pickles, condiment crudité
Pour 2 12,00 €
Pour 4 19,00 €

Les Entrées

Oeuf mollet aux notes d'Automne 9,00 €
kadaïfs croustillants, poêlée de pleurotes & champignons de Paris, crème de cèpes

Cromesquis d'Anguilles 12,50 €
velouté à l'ail, huile verte & persil frit

Médailon de Foie Gras de Canard 16,50 €
(origine Vendée) marbré au poivre, chutney de figue & toasts

Camembert rôti 11,00 €
(au lait cru) rôti au miel & servi façon crème brûlée, mâche Nantaise

Mosaïque de Poireau brûlé 8,50 €
et feuille d'algue, vinaigrette au sésame noir & chantilly à l'aneth

Les Plats

Magret de Canard de notre région	21,00 €
<i>(origine France) 200 g écrasé de pommes de terre, sauce miel & épices</i>	
Effiloché de Cochon Breton	18,00 €
<i>(origine France) élevé sur paille, écrasé de pommes de terre, crème de cèpes</i>	
Tataki de Bœuf à la Thaï	22,00 €
<i>(origine France) soja, sésame, cacahuètes, frites maison, mâche nantaise</i>	
Burger d'Automne	19,00 €
<i>pain artisanal multigraines, Bœuf haché (VBF), Tomme au cidre, lard grillé, oignons confits, pousses d'épinards, sauce cocktail, frites maison</i>	
Onglet de Bœuf grillé	23,00 €
<i>(origine France) 200 g sauce au poivre, frites maison & mâche Nantaise</i>	
Saint-Jacques poêlées	26,00 €
<i>et risotto truffé, tombée de pousses d'épinards</i>	
Bolée de Coques	19,00 €
<i>marinières à l'Espelette, scamorza fondante & frites maison</i>	
Pavé de Sandre grillé	23,00 €
<i>crème safranée, mousseline de butternut & poêlée de champignons</i>	
Risotto à la crème de Butternut	19,00 €
<i>poêlée de champignons, chips de panais, graines de courge et sa burrata crémeuse</i>	

Les Desserts

Assiette de fromages affinés	9,50 €
<i>de notre sélection, chutney de figues & beurre du chef</i>	
Tiramisu "Minute"	8,50 €
<i>verrine mascarpone amaretto, espresso minute sur sa coque chocolat</i>	
Mi-Cuit au Chocolat	10,50 €
<i>coeur praliné, tuile sésame & sa glace au blé noir</i>	
Notre Pavlova Exotique	9,50 €
<i>crèmeux mangue-citron vert, chantilly vanille, tartare de fruits exotiques</i>	
Croustade aux Pommes	7,50 €
<i>glace à la crème d'Isigny, caramel au beurre salé</i>	
Coupe Glacée	la boule 3,00 €
<i>glace artisanale parfum au choix : Vanille, Fraise, Framboise, Blé noir, Pistache, Rhum-raisin, Citron vert, Caramel, Crème d'Isigny, Café, Chocolat, Menthe-Chocolat</i>	
Coupe Colonel	9,00 €
<i>Sorbet artisanal Citron & Vodka</i>	
Café des Gourmands	9,50 €
<i>Café & ses gourmandises du moment</i>	
Thé des Gourmands	10,50 €
<i>Thé au choix & ses gourmandises du moment</i>	
L'Irish Gourmand	16,50 €
<i>Irish coffee & ses gourmandises du moment</i>	
Bulles & Gourmandises	16,50 €
<i>Coupe de Méthode traditionnelle (12 cl) & ses gourmandises du moment</i>	
Menthe Gourmande	13,50 €
<i>Liqueur de Menthe (4 cl) & ses gourmandises du moment</i>	