

L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

❄ Notre nouvelle carte d'hiver — Une saison placée sous le signe du partage

À L'Esplanade, l'hiver s'invite en cuisine avec une nouvelle carte chaleureuse, gourmande et réconfortante, créée à quatre mains par nos chefs.

Une cuisine qui mijote, qui réchauffe, qui rassemble — pensée comme une invitation à partager de bons moments autour d'assiettes généreuses, où les produits de saison sont mis à l'honneur.

Chaque plat est imaginé pour réveiller les saveurs hivernales : cuissons douces, sauces onctueuses, légumes de saison, épices délicates... Une interprétation personnelle de la bistronomie, authentique et créative, qui fait la signature de notre maison.

Que vous veniez en famille, entre amis, en duo ou pour un déjeuner d'affaires, notre carte d'hiver a été conçue pour offrir une expérience conviviale, sincère et pleine de gourmandise.

Prenez place, laissez-vous guider...
Et savourez l'hiver 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)	22,00 €
L'Ardoise le soir (Entrée, Plat et Dessert) proposée du Lundi au Vendredi soir	29,00 €
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)	14,50 €

Les Tapas à partager

ou pas !

Camembert rôti

figue, miel, romarin & ail

Version Végé 11,00 €

+ Serrano 16,00 €

Jambon Serrano

(origine Espagne)

8,50 €

Praires farcies

en persillade

par 6 8,00 €

par 12 14,00 €

Saucisson du moment

(Pur Porc Français) au choix : Nature, Cèpes, Beaufort, Figs

7,00 €

Bricks de Curé Nantais

crème de miel & mâche Nantaise

Version Végé 7,50 €

+ Serrano 12,50 €

Les Entrées

L'Oeuf parfait

velouté de topinambour, émulsion café, tuile de sarrasin & sarrasin torréfié

9,00 €

Ceviche aux saveurs d'Asie

vinaigrette shiso, grenade & aneth

9,50 €

Terrine de Foie Gras de Canard

(origine Vendée) pain complet, chutney de figue & roquette

16,50 €

Pâté en croûte de saison

farce volaille, porc, foie (origine France), pistache, pickles d'oignon rouge, petite moutarde maison

13,00 €

Soupe à l'oignon gratinée revisitée

oignons caramélisés, bouillon corsé, croûtons briochés, comté-emmental

8,00 €

Les Plats

Suprême de volaille rôtie	19,00 €
<i>(origine France) purée de pomme de terre, salsifis rôtis au beurre et jus corsé</i>	
Epaule d'Agneau confite 7 heures	25,00 €
<i>(origine France) purée de patate douce, légumes racines & pois chiches</i>	
Lieu noir à l'unilatéral	22,00 €
<i>émulsion de crustacés, carottes rôties au cumin et riz noir</i>	
Rolls Burger	19,00 €
<i>pain feuilleté façon croissant, steak haché snacké (VBF), cheddar affiné, pickles, sauce fumée légère & frites maison</i>	
Ceviche aux saveurs d'Asie	18,00 €
<i>vinaigrette shiso, grenade & aneth accompagnement au choix : frites maison ou légumes sautés</i>	
Onglet de Bœuf grillé	23,00 €
<i>(origine France) 200 g sauce au poivre, frites maison & mâche Nantaise</i>	
Curry Végétarien d'hiver	18,00 €
<i>butternut, pois chiche, épices douces, lait de coco, citron vert & herbes fraîches</i>	

Les Desserts & Gourmandises

Assiette de fromages affinés <i>de notre sélection, chutney de figues</i>	9,50 €
Tartelette chocolat noir <i>biscuit sablé, ganache intense & mousse légère au pain d'épices</i>	9,00 €
Pavlova d'hiver à notre façon <i>aux agrumes d'hiver</i>	8,50 €
Chocolat autour de la Mûre <i>ganache chocolat noir, namelaka lactée, streusel cacao, mousse mûre, gel mûre</i>	9,50 €
Brioche perdue <i>boule de glace vanille, chantilly tonka</i>	8,50 €
Coupe Glacée (la boule) <i>glace artisanale parfum au choix : Vanille, Fraise, Framboise, Pistache, Rhum-raisin, Citron vert, Caramel, Café, Chocolat, Menthe-Chocolat</i>	<i>la boule</i> 3,00 €
Coupe Colonel <i>sorbet artisanal citron vert & Vodka</i>	9,00 €
Café des Gourmands <i>café & ses gourmandises du moment</i>	9,50 €
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>	13,50 €