

L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Menu de Saint-Valentin

À l'occasion de la Saint-Valentin, L'Esplanade vous invite à prendre le temps de vous retrouver, autour d'une table sincère et gourmande, dans une atmosphère chaleureuse et apaisante, face à la Loire.

Pour ces deux soirées, notre équipe a imaginé un menu spécialement pensé pour le plaisir de partager un moment à deux. Une cuisine bistronomique de saison, faite maison, où les produits sont travaillés avec justesse et simplicité, afin de laisser place à l'essentiel : le goût, l'équilibre et le plaisir de la table.

Que vous célébriez l'amour ou simplement l'envie d'être ensemble, ce menu est une invitation à savourer l'instant, à échanger, et à profiter pleinement d'une parenthèse gourmande, loin de l'agitation.

Toutes nos viandes sont Origine France. Adaptation végétarienne sur demande.

49,00 €

Entrées

Gambas grillées

brunoise de carottes et oignons, bisque et feuilles de capucine

Pâté en croute maison

foie gras de Canard, pistaches, confit de figue, oignons nouveaux, cornichons & feuilles de moutarde

Plats

Canette rôtie

purée de carotte noire, oignons nouveaux & crème de Porto

Saint-Jacques snakées

mousseline de céleri, crème de trompettes, condiment poireau au poivre de timut et chanterelles rôties

Fromage

en option

Brick de Curé Nantais

crème de miel & mâches (supplément 3,50 €)

Desserts

Tu m'fais fondre !

Moelleux au Chocolat, coeur coulant aux fruits rouges, glace framboise et opaline

Je craque pour toi !

Chou craquelin, ganache pistache & framboise, chantilly aux fruits rouges