Planche apéritive à composer

Rillettes de poisson	3.00 €
Chiffonnade Jambon de Vendée	4.00 €
Houmous au sésame	3.00 €
Filet mignon séché	6.00 €
Brick de Curé Nantais	5.00 €

Pour démarrer

Foie gras & coing

Foie gras de canard, confit de coing & pain d'épices maison — 17.00 €

Huîtres de la baie

6 huîtres Yvan Avril — 11.00 €

Arancini au Grana Padano

Risotto crémeux frit aux champignons — 11.00 €

Entrée du Grand Large

voir l'ardoise

Côté terre

Burger du Grand Large

Buns maison, effiloché de boeuf, sauce tartare & frites maison — 19.50 €

Echine de porc laquée

Echine de porc Breton élevé sur paille, velouté de patate douce & tagliatelles de panais — 19.00 €

Viande du Grand Large

voir l'ardoise

Végétarien

Risotto fregola sarda

Risotto de fregola sarda au lait de coco, citron confit & champignons — 16.00 €

Côté mer

Bar & citron confit

Filet de bar farci au citron confit & fregola sarda — 23.00 €

Poisson du Grand Large

voir l'ardoise

Fromages

Assortiment de 4 fromages — 11.00 €

Pour terminer

Cheesecake & agrumes

Cheesecake & compotée d'agrumes — 11.00 €

Millecraquelin

Millecraquelin aux fruits du verger & crème vanillée — 10.00 €

Châtaignes & chocolat

Fondant au chocolat, crème fouettée & praliné à la châtaigne — 11.00 €

Café ou Thé gourmand

Café ou Thé (supp 1€) & assortiment de gourmandises — 12.00 €

Menu du Grand Large - 36€

Entrée du Grand Large
ou
Crémeux de maïs, julienne de chorizo & crumble aux noisettes
ou
Huîtres Yvan Avril (5)

***

Poisson du Grand Large
ou
Croustillant de paleron de boeuf façon pot au feu & sauce verte

***

Assiette de 3 fromages
ou
Millecraquelin aux fruits du verger
ou
Châtaignes & chocolat

Menu enfant - 13€
(- 10ans)

Parmentier de boeuf
salade et/ou légumes
ou
Poisson du jour
frites maison et/ou légumes

****

Moelleux au chocolat
ou
2 boules de glaces Air Marin

****

Jus de fruits 25cl
ou
Sirop Monin à l'eau 25cl