

MENU

des Fêtes

Mises en bouche :

Huitre spéciale de Baptiste, granité de céleri
Bonbon de foie gras & gelée de kaki
Chiffonnade de notre bresaola séchée maison
Cromesquis de risotto de butternut et cameline

Entrée :

Saint Jacques de plongée bretonnes, juste nacrées, crémeux de cresson de fontaine, langues d'oursins de Bretagne et citron yuzu de Bruno

Plats :

Saint Pierre de nos côtes, sabayon au caviar de hareng, mousseline de persil racine et artichauts à l'huile de noisette Bio

et/ou

Poularde d'Ancenis farcie de foie gras, chanterelles poêlées, siphon de pomme de terre à la truffe noire, jus réduit au coteau de l'Aubance

Trou vendéen :

Notre sorbet maison aux herbes du potager, mentilla de la distillerie de Luçon

Fromage :

Curé Nantais fumé, pané au pain d'épices, pomme-poire nashi flambées à la liqueur de poire

Dessert :

Notre buche de Noël, mousse aux marrons, insert clémentines de Corse, biscuit moelleux à la châtaigne, feuillantine & glace maison au champagne

Réservation sur place :

Déjeuner & Dîner du 24 décembre

Déjeuner & Dîner du 31 décembre

Déjeuner & Dîner du 11 janvier

6 services 70€

(Mises en bouche ; Entrée; Poisson Ou Viande; Trou
Vendéen, Fromage & Dessert

7 services 90€

(Mises en bouche ; Entrée; Poisson; Viande; Trou
Vendéen, Fromage & Dessert

02-53-65-95-93

RESTAURANT.COTEMARAIS@GMAIL.COM

Carte à emporter

LES MISES EN BOUCHE

LES MISES EN BOUCHE

Huitre spéciale de Baptiste, granité de céleri
Bonbon de foie gras & gelée de kaki
Chiffonnade de notre bresaola maison séchée
Cromesquis de risotto de butternut et cameline

10 € (les 4 pièces)

PLATEAU DE BRESAOLA MAISON

6 € LES 100 GR

TRUITE CONFITE & FUMÉE MAISON

6 € LES 100 GR



ENTRÉE :

Saint Jacques de plongée bretonnes, juste nacrées, crémeux de cresson de fontaine, langue d'oursin de Bretagne et citron yuzu de Bruno

18 €

PLAT :

- Poularde d'Ancenis farcie de foie gras, chanterelles poêlées, siphon de pomme de terre à la truffe noire, jus réduit au coteau de l'Aubance

25 €

BOX DE 5 FROMAGES DE NOS REGIONS, FRUITS SECS, CONFITURES, PAINS SPECIAUX & BEURRE A LA FLEUR DE SEL

12 €/pers

DESSERT :

Notre buche de Noël, mousse aux marrons, insert clémentines de Corse, biscuit moelleux à la châtaigne, feuillantine & glace maison au champagne

10 €