

À TRE

Julien Lefebvre

Carte

Entrées	L'Œuf, En blanc manger, tapenade des sous-bois, coulis d'une vichyssoise	21
	Les Huîtres, En trilogie, l'une en ceviche de maigre et ciboulette, l'autre en tartare de bœuf, Et la dernière au sabayon cresson des fontaines.	23
	Les Cuisses de Grenouilles, En tempura croustillante, coulis de persil, bavarois d'ail rose.	24
Poisson	La Pêche Côtière, Décoction homard et romarin, navarin de navets boule d'or.	35
Viande	Le Magret de canard, Poêlé à l'orange, palets de butternuts condimentés.	34
Fromage	Comme un air de camembert, Sur une marmelade de Pommes infusées à la Cannelle, Crumble d'Amandes, Brunoise végétale, Sarrasins Soufflés.	12
Dessert	La Pomme, En mille feuilles de crêpes, crème légère au calvados, confiture de lait.	14
	Les fruits rouges, En salmigondis sur une panacotta à la vanille, crumble, granité aux citrons.	15
	Le Chocolat, En soufflé de la maison Weiss 85%, glace à l'orange sanguine	14

Au Déjeuner

L'Arancini,

Croustillant au cœur de mozzarella coulant, coulis de courgettes rafraîchies à la menthe sauvage.

L'Œuf,

Mollet, tartare de maquereaux et haricot beurre, sauce amandes blanche.

La Pêche côtière,

Poêlée, beurre blanc Nantais, champignons bruns.

L'Onolet de Veau,

Grillé, sauce au poivre vert, Poivrons el padron

L'Île Flottante,

Crème anglaise, segment de figues

Le Tiramisu,

Crème foisonnée au marsala, spéculos, pêches

3 séquences...35 €
2 séquences...29 €

Menus Signatures

Le Chef Julien Lefebvre réalise pour vous différentes séquences afin de vous faire vivre une authentique expérience au travers de son répertoire culinaire

4 Séquences..... 60 €

5 Séquences..... 70 €

6 Séquences..... 80 €

Supplément Caviar Oscietre de la maison STURIA..... 15 €

Accord Mets et Cidres..... 20 € (3 verres)

Accord Mets et Vins..... 30 € (3 verres)

Service de 12h à 14h et 19h30 à 21h30

Fermeture hebdomadaire le mercredi et le jeudi

Réservations uniquement sur le site :

www.restaurant-atre.com