

CRAFT



MENU

DÎNER UNIQUEMENT FOR DINNER ONLY



**Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert**
Starter + Main course +
Cheese or Dessert
59€

**Entrée + Plat +
Fromage + Dessert**
Starter + Main course +
Cheese + Dessert
69€

ENTRÉES STARTERS

LA TRUITE MARINÉE THE SEA TROUT..... 19

Champignons à la grecque et mayonnaise, noix et fenouil
Greek-style mushrooms with mayonnaise, walnuts and fennel

LE LOBSTER SENSATION THE LOBSTER..... 21

En cannelloni, fraîcheur de navet long, gel acidulé de yuzu
et sa crème aigrelette
*Cannelloni, long radish freshness, tangy yuzu gel,
light sour cream*



L'ŒUF BIO CROUSTILLANT 18
THE CRISPY ORGANIC EGG

Champignons de saison, crème de cresson, jus de volaille au Savagnin
Seasonal mushrooms, watercress cream, Savagnin chicken jus

LA BETTERAVE CONFITE CANDIED BEETROOT..... 17

Kasha torréfié, coulis d'herbes
Roasted kasha, herb coulis



PLATS MAIN COURSES

- LA SAINT-JACQUES THE SCALLOP** 39
+ 5€
Supp menu
Noix de Saint-Jacques rôties, risotto de lentilles beluga,
beurre nantais aux algues
*Roasted scallops, beluga lentil risotto, sauce "beurre Nantais"
with seaweed*
- LA VOLAILLE FERMIERE EN DEUX CUISSONS** 29
FARM-FRAISED POULTRY COOKED TWICE
Gnocchi de pomme de terre, asperges de saisons, sauce suprême
Potato gnocchi, seasonal asparagus, supreme sauce
- LE POISSON DE LIGNE LINE-CAUGHT FISH** 30
Céleri-rave confit, pomme verte, émulsion agrumes et livèche
Confit celeriac, green apple, citrus emulsion, and lovage
- LA RAVIOLE DE JEUNES POIREAUX** 31
YOUNG LEEK RAVIOLI
Escargots en persillade et coulis de cresson
Snails with parsley sauce and watercress coulis
- LE FILET DE BŒUF FRANCAIS FRENCH BEEF FILET** 45
+ 10€
Supp menu
Sauce poivre lié à la crème de fromage,
crèmeux de pommes de terre à la truffade
Pepper sauce with cream cheese, creamy potatoes with truffle



FROMAGES CHEESES

LE FROMAGE *THE CHEESE* 14

Notre sélection de fromages affinés
Our selection of aged cheeses



DESSERTS DESSERTS

LA TARTELETTE AUX 3 CHOCOLATS 14 *THE THREE CHOCOLATE TARTLET*

Crème onctueuse au chocolat noir et fleur de sel,
croustillant au gruë de cacao
*Smooth dark chocolate and fleur de sel cream,
with crunchy cocoa nibs*



L'ENTREMET TOUT VANILLE 14 *THE ALL-VANILLA DESSERT*

Sauce au praliné Noisette, chantilly crémeuse
Hazelnut praline sauce, creamy whipped cream

LA PANNA COTTA COCO BASILIC 12 *COCONUT AND BASIL PANNA COTTA*

Minestrone de fruits de saison et riz soufflé croquant
Seasonal fruit minestrone with crunchy puffed rice

ÉVÈNEMENTS

LES RENDEZ-VOUS THE EVENTS

Bar « LE CONDÉ »

Sam 14h00 - 1h00 Sat 4p.m. - 1a.m.
Diffusions de matchs, Pianiste à 22h00 Sports broadcasts, Pianist at 10p.m.

Brunch « LE CRAFT »

Dim 12h00 - 14h30, 59€ /personne Sun 12p.m. - 2.30p.m., 59€/pers.
Buffet + champagne ou mocktail Buffet + champagne or mocktail

