

# LE CRAFT

## MENU DU MIDI

Étals du Marché  
&  
Plats Chauds du Chef  
au choix

à 34€

Hors boissons

## MENU ENFANT

De 0 à 3ans Offert

De 4 à 12 ans 15€

Du Lundi au Samedi Midi

De 12h00 à 14h00

## MENU DU BRUNCH

Marché  
Étals du &  
Plats Chauds du Chef  
au choix

à 55€

Accompagné d'une coupe de champagne

ou d'un cocktail

sans alcool, d'un verre de jus de fruits et d'un café

## MENU ENFANT

De 0 à 3ans Offert

De 4 à 12 ans 25€

Chaque dimanche Midi

De 12h00 à 14h00

## CARTE HIVER MENU FORMULE 52€

### ENTRÉES STARTERS

#### LA SAINT - JACQUES THE SCALLOP

22€

En carpaccio, rafraîchie à la livèche, caviar osciètre, crème yuzu  
In carpaccio, refreshed with lovage, osciëtra caviar, yuzu cream

#### L'ŒUF BIO THE ORGANIC EGG

15€

Croustillant mollet, champignons des bois, coulis de cresson, émulsion vin jaune  
Crispy soft-boiled egg, wild mushrooms, watercress coulis, yellow wine emulsion

#### LE CANNELONI DE TOURTEAU

18€

Rafraichi au navet long, gelée de pamplemousse coriandre aigrette  
Mcannelloni of crab refreshed with long turnip Grapefruit and coriander jelly  
-Sour cream

#### LA BETTERAVE THE BEETROOT

16€

Farcie, chutney algues et herbes, grenade et pomme Granny Smith, vinaigrette roquette  
Stuffed, seaweed, herb chutney, pomegranate, Granny Smith apple, vinaigrette, rocket salad

### PLATS MAIN COURSE

#### Viande Meat

#### LE PALERON BŒUF ANGUS THE ANGUS BEEF CHUCK

34€

Bœuf confit aux épices façon Rossini, son jus et son crémeux de pommes de terre parfumé truffade  
Beef confit, spices Rossini style, its juice and creamy potato, truffle flavoured

#### LA VOLAILLE THE POULTRY

32€

Volaille fermière façon Albufera – Petits légumes de saison  
Farmhouse poultry Albufera style – Seasonal vegetables

#### Poisson Fish

#### LA SAINT - JACQUES THE SCALLOP

35€

Snackées, crémeux de butternut au parmesan, noisettes choucho et châtaignes émulsion tartuffon  
Snacked, creamy butternut with parmesan, hazelnuts, chestnuts tartuffon emulsion

#### LA PÊCHE D'EAU DOUCHE THE FISHING

31€

Tombée de jeunes pousses et fenouil confit, beurre nantais safrané et coquillages  
Young shoots, confit fennel, saffroned Nantes butter, seashells

Plat végétarien Vegetarian dish



#### GNOCCHI COULANT DE POLENTA

25€

Gnocchi coulant de polenta champignons des près émulsion vin jaune  
Gnocchi flowing with polenta, meadow mushrooms, yellow wine emulsion

### FROMAGES CHEESE

#### SÉLECTIONS DE FROMAGES PAR NOS SOINS CHEF'S CHEESE SELECTION

14€

MOF Marie QUATREHOMME (MOF Best Craftman of France)

### DESSERTS DESSERTS

#### TARTE TROIS CHOCOLATS THREE-CHOCOLATE TART

12€

Croustillant praliné, grué caramélisé  
Praline crisp, caramelised nib

#### PAVLOVA EXOTIQUE EXOTIC PAVLOVA

12€

Crème vanille, compotée exotique  
Vanilla cream, exotic compote

#### FINGER FAÇON TATIN FINGER TATIN

12€

Végan Vegan



ECRIN AGRUMES JASMIN..... 12€  
jasmine citrus Ecrin