

# Porte ngevine



## Carte Plats à emporter pour les fêtes de 2020



### Les Planches apéritifs :

- \* Planche gourmande 3.20€ : chorizo, jambon sec, pâté en croûte, guéménais, conté, olive, tomate confite
- \* Briochette gourmande (4) 3.50€ : foie gras, saumon fumé, tourteau, jambon sec
- \* Planche Foie gras 3.80€ : Foie gras mi-cuit au muscat et confit d'échalote au vinaigre de framboises,

### Nos entrées :

- \* La traditionnelle Périgourdine 7.20€ : Mâche Nantaise, gésier confit, magret fumé, vitelotte, foie gras
- \* Surprise de la mer 8.00€ : Guacamole d'avocat, pomme granny, chair de crabe, crevette et ses agrumes
- \* Gratiné de la mer 8.70€ : Croquant de légumes, Moules, langoustines, St Jacques, crème au vin jaune.
- \* Foie gras de canard 9.00€ Mi cuit au muscat, confit d'échalotes au vinaigre de framboise.
- \* Assiette festive 10.50€ : Foie gras mi-cuit, saumon et merlu fumé, surprise de la mer.

### Nos Poissons :

- \* Pavé de saumon grillé sur sa peau, crème de muscadet étuvé de poireaux. ...9.00€
- \* Filet de merlu grillé sur sa peau et sa crème safranée ...8.20€
- \* Dos de Cabillaud rôti à la crème de St Jacques et Noilly Pratt...9.20€
- \* Filet de Bar rôti au Riesling...10.50€
- \* Piccata de Lotte à l'américaine...11.00€

*Accompagnés de pomme de terre rate fondante, sommité de chou fleur et brocolis, crémeux de potimarron.*

### Nos Viandes :

- \* Filet de pintade farci aux marrons et raisins, sauce suprême...7.80€
- \* Magret d'oie rôti au foie gras et jus de viande miel et balsamique ...9.50€
- \* Pavé de filet de bœuf VBF (170g), jus rôti aux morilles...11.20€
- \* Pavé de cerf en croûte Cramberries et foie gras, sauce porto griotte...11.70€
- \* Grenadin de veau rôti aux giroldes...12.00€

*Accompagnées d'une cassolette de champignons et céleri, marron fondant et galette de pomme de terre.*

### Nos Fromages :

- \* Assortiment de 3 fromages affinés sur son lit de mâche nantaise...2.80€
- \* Galet de Loire et ses toasts de pain d'épices, confiture de mûre, mâche nantaise...2.50€

### Nos Desserts :

- \* Parfait glacé à la cacahuète ...3.00€
- \* Crémeux orange et Grand Marnier, biscuit chocolat et sorbet mandarine... 3.20€
- \* Dôme poire caramel, compote de poire et son sablé breton...3.40€
- \* Millefeuille fruits rouges crème diplomate à la pistache...3.40€
- \* Pour les Gourmands : Crème brûlée, Evasion chocolat caramel, Croquant fruits rouges...4.00€

# Porte ngevine



## Nos menus



### Le gourmet : 21.80€

- \* *Surprise de la mer: Guacamole d'avocat, pomme granny smith, chair de crabe, crevette et ses agrumes*
  - \* *Filet de pintade farci aux marrons et raisins, sauce suprême*
  - \* *Assortiment de 3 fromages affinés sur son lit de mâche nantaise*
  - \* *Dôme poire caramel, compote de poire et son sablé breton.*

### L'évasion : 27.50€

- \* *Planche gourmande: chorizo, jambon sec, pâté en croûte, guéménoise, conté, olive, tomate confite*
  - \* *Assiette festive: Foie gras mi-cuit, saumon et merlu fumé, surprise de la mer.*
  - \* *Dos de Cabillaud rôti à la crème de St Jacques et Noilly Pratt*  
Ou
    - \* *Magret d'oie rôti au foie gras et jus de viande miel et balsamique*
      - \* *Assortiment de 3 fromages affinés sur son lit de mâche nantaise*
- \* *Pour les Gourmands : Crème brûlée, Evasion chocolat caramel, Croquant fruits rouges.*

### La dégustation : 31.50€

- \* *Verrine de la mer façon amuse bouche*
- \* *Foie gras de canard mi cuit au muscat, confit d'échalotes au vinaigre de framboise.*
  - \* *Filet de Bar rôti au Riesling*
    - \* *Trou Glace Mandarine, Cointreau*
      - \* *Pavé de filet de bœuf VBF, jus rôti aux morilles*
  - \* *Assortiment de 3 fromages affinés sur son lit de mâche nantaise*
- \* *Pour les Gourmands : Crème brûlée, Evasion chocolat caramel, Croquant fruits rouges*

### Bambino : 7.00€

- \* *Galantine de volaille*
- \* *Hachis parmentier maison*
- \* *Evasion chocolat noisette*
- \* *Brochette de bonbons*