



DÉJEUNER DU JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Entrée :

- **Tartelette aux champignons, œuf parfait et croquant de pomme de terre** [*végétarien*] (*Gluten-œuf-lait*)

Plat :

- **Effiloché de joue de bœuf braisée à la bière du Bouffay et polenta au curé nantais** (*Gluten-soja-lait-œuf-sulfites*)

- **Végétarien : Curry de légumes au lait de coco riz** (*Gluten-soja-lait-lupin*)

Dessert :

- **Bréhat Petit Lu reconstitué avec sa compotée de pommes caramélisées, ganache lactée caramel** (*Gluten-œuf-lait*)

DÉJEUNER DU VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

Entrée :

- **Craquant de courgettes et amandes aux écrevisses, confit de tomates et chips de blé noir** (*Gluten-crustacés-moutarde*)

- **Végétarien : Pressé de poireaux du Val Nantais au vinaigre de cidre, œuf poché et crème de moutarde** (*œuf-lait-sulfite*)

Plat :

- **Filet de sandre cuit sur peau, beurre monté au vin blanc d'Anjou et sa julienne de légumes** (*Gluten-poisson-lait-sulfites*)

- **Végétarien : Purée du moment bourguignon de champignons** (*gluten-sulfite*)

Dessert :

- **Finger croustillant au riz soufflé chocolaté, crémeux chocolat noir fève de Tonka et sa ganache caramel beurre salé** (*gluten-œuf-lait-fruits à coques*)