

Les Tables de La Fontaine

Entrées Côté Mer

Le Gravelax de Lieu Jaune de Ligne – 15.90€

Au fenouil et gingembre, pickles de légumes et crumble à la pistache

Le Thon Blanc de ligne mi-cuit – 16.90€

Cake aux baies roses et coriandre, enoki, roquette et vinaigrette calamansi

Les Coquillages de nos côtes en marinère – 14.90€

Céleri infusé à la citronnelle et émulsion de jus iodé au vin blanc

Entrées Côté Terre

Le Tataki de Picanha de Veau – 16.90€

Veau de région mariné au soja, amandes et cacahuètes, bouquet de salade

Le Velouté de Courge du potager – 11.90€ 

Œuf de nos poules poché, pain aux céréales toasté à l'huile verte de poireaux

La Burrata fumée par nos soins – 15.50€

Confit de poivrons, chips de coppa

Plats Côté Mer

Le Merlu de Loire aux Algues – 24.90€

Crèmeux de chou-fleur, émincé de choux verts, jus de coques, moutarde douce

Le Maquereau de la Turballe – 26.50€

Écrasé de patates douces, poireaux de saison et sauce vierge aux algues de nos côtes

L'Aubergine Rôtie de notre jardin – 19.90€ 

Farce de tomates confites, basilic, pignons de pin, tofu et bouquet de salade

Plats Côté Terre

Le Filet de Bœuf « Rouge Des Prés » AOP – 27.50€

Purée de carottes, champignons rôtis au beurre et jus perlé à la fève tonka

La Canette Bretonne en Filet – 24.50€

Crème de châtaignes, fruits de saison confits au miel, jus au vinaigre du Domaine et Thym

Le Crumble de Courge de notre potager – 17.90€

Lentilles, ail noir maison et bouquet de cresson

Une Envie de Partager ?

La « Côte de Bœuf Rouge Des Prés AOP » pour 2 personnes – 92.50€

Os à moëlle, pommes de terre grenailles de Noirmoutier, légumes du soleil confits

Desserts

« Laissez-vous surprendre par nos légumes » – 11.50€

Création du jour en fonction des récoltes du potager

Arlette croquante, fruits frais de saison – 11.50€ 

Aromates du jardin

Le Brownie au chocolat Bio Valrhona – 12.50€

Crèmeux de café de la Brûlerie de Pornic et Muesli au Cacao

La Déclinaison de fromages – 11.50€

Du Maître Affineur Bordier, mélange de salades et d'herbes du potager

Des Menus aux Tables de La Fontaine

Les Menus :

Le P'tit Breton – 14.50 €

(jusqu'à 10 ans)

La Pêche du jour ou la Volaille fermière,
émincé de choux verts, écrasé de
patates douces, poireaux de saison,
Purée de carottes

Le P'tit Plaisir – 36 €

(du lundi au vendredi hors JF)

Entrée, Plat, assiette de
fromages ou dessert au choix
Merci de consulter notre
ardoise

Le P'tit Végé – 29.90 €

Le Velouté de courge
L'Aubergine Rôtie
Fruits frais de saison

Le Plaisir Partagé – 59 €

Menu gourmand commun à
tous les convives de la Table

Entrée + Poisson + Viande +
Fromages + Dessert