



LES PLATANES DE CHÉNAS

Nature dans l'Assiette -56 €

Terrine de Chèvre Frais, Légumes Printaniers, Asperges et Morilles

Terrine of Fresh Goat Cheese, Spring Vegetables, Asparagus and Morels

ou

Salade de Gigotin de Grenouilles Parisiennes, Sot-L'y-Laisse Ail et Persil

Salad of Leg of Parisian Frogs, Sot-L'y-Laisse Garlic and Parsley

ou

Salade de Saint-Jacques, Langoustine et Homard, aux Lentilles, Lard et Cumin

Salad of Scallops, Langoustine and Lobster, with Lentils, Bacon and Cumin



Cœur de Ris de Veau, Pomme d'Amour Confite, Jus Simple aux Herbes

Heart of Veal Sweetbreads, Candied Toffee Apple, Simple Herb Jus

ou

*Epaulé d'Agneau Confite de Huit Heures, Ecrasé de Pommes de Terre à l'Ail
et Jeunes Légumes Printaniers*

Shoulder of Lamb Confit from Eight Hours, Mashed Potatoes with Garlic, and Young Spring Vegetables

ou

Côtelettes de Lotte aux Ecrevisses, Riz Basmati à l'Oignon

Monkfish Chops with Crayfish, Basmati Rice with Onion



Ronde de Fromages de France

Cheese Plate from France

ou

Fromage Blanc à la Crème

Cottage Cheese with Cream



Sablé Nantais, Crème Légère, Fruits Rouges de Saison

Nantais Shortbread, Light Cream, Seasonal Red Fruits

ou

Délice de Chénas (meringue, amandes broyées, crème au beurre légère)

(meringue cake, crushed almonds, light butter cream)

ou

Fondant au Chocolat

Chocolate Fondant