



Instant
Quély's

Entrée / Plat / Dessert	26 €
Entrée / Plat <i>ou</i> Plat / Dessert	22 €
Plat	16 €

*Selon les trouvailles du marché, le chef vous concocte ce menu
plein de saveurs et de surprises en bouche.*

🍃 **Poireau vinaigrette** à l'estragon juste tiédi à la flamme,
mimosa d'oeuf et roquette sauvage



Filet mignon de porc fumé puis rôti sur sa tombée de chou
kale et mousseline de potimarron, sauce moutarde

Poisson de la criée poêlé à l'huile d'olive sur son dahl de
lentilles et légumes de saison, sauce au parfum de coriandre

🍃 **Pastilla de légumes d'automne** sur sa sauce froide au vert
de blette, vinaigrette carotte gingembre, salade de radis



Nage de **fruits exotiques** au thé sencha et
hibiscus, mousse citron

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts. Liste des allergènes disponible sur
demande. Prix nets en euros, service compris.

A la carte

À partager

Planche de charcuterie Ibaïama Maison Louis Ospital 160 grs
(2-3 personnes) - **23€**

Assiette de **charcuteries** Maison Louis Ospital 100 grs - **13€**

Entrées :

Noix de Saint Jacques du Bateau Trugarez sur son velouté de butternut,
coco thaï - **13€**

Tataki de thon rouge ikejime aux épices Zlatar sur son "risotto" de pommes
de terre, sauce au parfum de sésame - **15€**

Velouté de **cèpes français** et son **foie gras maison** juste snacké, vinaigrette
de jus de viande et noisettes torréfiées - **15€**

 **Entrée végétarienne** du Menu Instant Quélyls - **8€**

Plats :

Poêlée de **noix de Saint Jacques** du Bateau Trugarez et ses trompettes de la
mort, légumes du moment, jus de viande tranché à l'huile d'olive - **26€**

Pavé de maigre en basse température, mousseline de chou-fleur au yuzu et
fondue de poireau à la vanille, émulsion coquillage- **24€**

Pomme de ris de veau (UE), mousseline de céleri boule au beurre noisette,
tombée de girolles, jus de viande réduit - **35€**

Caille Label rouge de Challans (France) en 2 façons : suprêmes farcis et
cuisses confites, mousseline de potimarron et poêlée de champignons, jus
réduit - **26 €**

 **Plat végétarien** du Menu Instant Quélyls - **16€**

Desserts :

Assiette de **fromages locaux** 4 morceaux - **11€**

Sablé breton aux 2 crémeux **chocolat et caramel**, glace tonka - **11€**

Eclair au coing poché au citron gingembre sur sa ganache chocolat blanc et
citronnelle, sorbet – **11€**

Mini poire pochée au thé fumé, gâteau Nantais maison et son crémeux au
sésame noir, glace - 11 €



*Instant
Quély's*

Soirée du 12 Novembre
Epaulée Nantaise

65 €

**Accord mets et vins avec le Domaine Jérémie
Huchet**

Apéritif : Houmous maison et ses blinis



Amuse bouche : Velouté de champignon et son écume
légère au café



Saint Jacques du Bateau Trugarez sur sa fondue de poireau,
sauce coquillage aux gousses de vanille



Pavé de poisson de nos côtes autour de sa
déclinaison de carotte et senteur d'Asie



Suprême de pintade Label rouge sur sa mousseline de
potimarron et ses trompettes de la mort, jus de volaille réduit



Eclair au coing poché et zestes de citron vert,
crèmeux chocolat blanc