Instant Quélys

Entrée / Plat / Dessert	26 €
Entrée / Plat *ou* Plat / Dessert	22 €
Plat	16 €

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

Crème de **chou-fleur** aux zestes de citron vert et ses ravioles de **coquillage** au beurre d'algue, sauce au vert

Crème de **chou-fleur** aux zestes de citron vert et ses ravioles de **légumes d'automne** au beurre d'algue, sauce au vert

Poisson selon arrivage poêlé à l'huile d'olive, mousseline de patate douce pourpre et frites de polenta aux épices, sauce romasco

Emincé de boeuf cuit minute dans son bouillon thaï, légumes du moment et ses nouilles japonaises

Rondelles de céleri boule cuites au four sur sa tombée de chou pointu au persil plat, sauce végé au poivre

Crème catalane revisitée sur ses fruits frais et sa glace vanille

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 **charcuterie** Maison Louis Ospital 100 grs - **13€**

Entrées :

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

Tartare de thon ikejime, mangue et fruit de la passion au parfum d'Asie sur sa salade de quinoa et bouillon Daïshi - **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 Quélys - **8€**

Plats :

Noix de Saint Jacques du Bateau Trugarez sur son croustillant de cochon basque, mousseline de potimarron et ses cerfeuils tubéreux, jus de volaille réduit - **26€**

Pavé de maigre en basse température, écrasé de pommes de terre au safran et légumes de saison glacés, sauce crustacé- **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 Quélys - **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 €

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

Instant Quélys

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, crémeux chocolat blanc