

MENU HERMINE à 26 euros  
une entrée + un plat ou un plat + un dessert

MENU DIVATTE à 34 euros  
une entrée + un plat + un dessert

MENU CHEBUETTE à 39,50 euros  
une entrée + un plat + un fromage + un dessert

MENU CLEMENCE à 46,50 euros  
une entrée + un poisson + une viande + un dessert

Composez votre menu avec les plats de la carte ci-dessous:

#### •LES ENTRÉES

Ragoût d'escargots parfumé à la fève de Tonka, méli-mélo d'herbes folles.  
Grosses Gambas rôties, sauce thaï, salade d'agrumes et condiments épicés.  
Petit épeautre comme un risotto, queues d'écrevisses, champignons des sous bois.  
Noix de St Jacques rôties, vinaigrette de coriandre, mousseline de cerfeuil tubéreux.

#### •LES POISSONS

Saumon mi-cuit au nori, finger de polenta, sauce soja et condiment citron.  
Pavé de Lieu Jaune piqué au lard fumé, émulsion de coco du jardin.  
Osso bucco de Lotte, risotto à l'encre de seiche, coulis de péquillos.  
Dorade royale en marinères de coquillage, mousseline de pomme de terre Bleue d'Artois, jus salsa verde.

#### •LES VIANDES

Ris de veau rôti en broche de réglisse, girolles, panais et jus de veau.  
Pavé de rumsteack, gnocchis de potimarron, jus façon bordelaise.  
Pigeonneau fermier rôti désossé, poire pochée aux épices, croustillant d'abatis, jus des vergers à la verveine.  
Filet de Pintade de Challans farci au foie gras, mousseline de châtaigne, sauce chocolat xocopili.

#### •LES FROMAGES: 6,50 euros

Croustillant de fromage du Curé et mâche nantaise.  
Assiette de fromages régionaux.  
Rocamadour en croque Monsieur de mâche.

#### •LES DESSERTS

Trilogie savoureuse de crèmes brûlées.  
Le Paris-Brest d'antan.....ou presque.  
Les Poires:poire conférence pochée à la réglisse, crème prise vanille, sorbet poire William, crumble poire au p'tit LU, mousse safranée.  
Les Grands Crus de Chocolat:  
del-ice gianduja lait-noisette, panna cotta guanaja, mousse chocolat Ivoire, sauce guanaja .

Tous nos sorbets et glaces sont faits maison, les viandes origine française  
Prix net service compris.

## MENU CARTE BLANCHE

Dégustation de 6 plats inspirés de la carte  
laissez-vous guider par une découverte de saveurs

*Ce menu est servi pour l'ensemble de la table*  
82 euros avec accord mets et vins  
58 euros sans les vins

## MENU TRADITION des Bords de Loire

48 euros entrée + poisson + viande + dessert  
44 euros entrée + 1 plat + fromage + dessert  
39 euros entrée + 1 plat + dessert

Duo de Grenouilles et Anguilles sautées à l'ail et au persil.

Sandre beurre blanc façon Clémence.

Canard sauvageon de Challans rôti au muscadet, déclinaison de betterave.

Gourmandises Nantaises: gâteau nantais, mousse de p'tit LU  
crème brûlée pomme muscadet, tuile berlingot et glace Figolu.

Prix nets, service compris

*"Je remercie pour leur collaboration mes fournisseurs de la région. Passionnés par leurs produits, j'y apporte beaucoup d'attention". Le Chef Jean - Charles Batard.*

*Les Vergers de La Chebuette: Gerard et Guillaume Placier.*

*Boucher - Charcutier: Mr Billard à la Chapelle Basse Mer.*

*Michel Terrien: Pigeonneau à St Laurent les Autels.*

*Les Escargots du Val de Loire: Mme Crouton Jeannie au Loroux Bottereau.*

*Nanteurop: Mâche et Jeunes Pousses.*

*Les légumes et herbes du Jardin d'Yves à La Chebuette.*

*Pêcheur en Loire: Janin Jean-Luc à St Julien de Concelles.*

*Poisson de mer: Corbineau Thierry sur le marché de Talensac.*

*Pâtissier - Boulanger: Didier Papin à St Julien de Concelles.*

*Chocolat Valrhona à Tain l'Hermitage.*



RESTAURANT CLEMENCE, 91 levée de la Divatte, 44450 St Julien de Concelles

02 40 36 03 18

[www.restaurantclemence.fr](http://www.restaurantclemence.fr)

## MENU DU MARCHÉ

19 euros entrée + plat + dessert  
15 euros entrée + plat ou plat + dessert

Entrée du jour

Poisson du marché

ou

Le plat proposé par le chef Mr Batard

Dessert du pâtissier

*ce menu est servi avec un verre de vin et un café  
uniquement le midi en semaine*

## MENU ENFANT (moins de 12 ans)

13 euros entrée + plat + dessert  
9 euros entrée + plat ou plat + dessert

Entrée enfant

Filet de poisson sans arêtes ou volaille rôtie  
avec garniture de saison

Palette de sorbets

Prix nets, service compris

