


# Le Ruban Bleu

## LA CARTE

### A Partager


Légumes Croquants au Fromage frais et Herbes fraîches		6.00€
Rillettes Marines aux Algues du Croisic,		7.50€
Bulots à la Mayonnaise et Citron Vert ( la douzaine )		8.00€

### Entrées

Huîtres de Mesquer n°3	6 14.50€ / 9 21.00€ / 12 28.00€	
Salade César au Poulpe grillé et Tomme au Sarrasin		13.50€
Légumes Aigre-Doux au Crémeux de Petits Pois		12.00€
Gravlax de Dorade Grise de La Turballe aux Agrumes Verts, Fromage frais aux Algues		14.00€
Œuf Cocotte Bio à la Truite marinée, Asperges Violettes et Mouillettes <i>Cuit minute sur table !</i>		11.00€

# Le Ruban Bleu

## Plats

	Prix à l'ardoise
La Pêche de La Criée	
Endive gratinée au Cidre et Rocher Nantais, Tagliolini au Blé noir 	20.00€
Pavé de Merlu de la Turballe rôti à la Crème d'Algues, Poireau cuit à la Flamme et Pesto de Mâche	24.00€
Burger de Boeuf à la Crème de Vieux Cheddar, Grenailles tapées au Romarin	22.00€
Chaudrée de Poissons et Coquillages au Curry Breton, Potée de Légumes	28.50€
T-Bone de Veau ( 300 gr ), cuit à la Plancha et Echalotes au Jus, Pommes de Terre Anna Thym frais	30.50€

## Desserts

Assiette de Fromages Bio au Lait Cru de Vache : Bleu de l'Océan, Nacré et Tomme le Gaulois	12,00€
Paris La-Baule au Caramel Beurre Salé	13.50€
Fondant au Chocolat Noir 62% Crème Mascarpone à l'Hibiscus et Amandes grillées	12.00€
Crêpes Suzette au Grand Marnier et Chantilly	12.00€
Minestrone de Fruits à la Citronnelle, Blanc-Manger et Tuile au Sésame	12.00€
Finger glacé au Cassis et Chocolat Blanc	12.00€