



Menu de l'é.Paulée Nantaise

Céviche de queues de langoustines
aux agrumes et légumes oubliés



Saint Jacques nacrées sur un risotto de choux fleur
et crispy d'algues



La canette a basse température, dernières figues miel et
gingembre



La mangue, les épices
et la crème glacée au sésame

58€vins compris



Dîner avec un vigneron

Vendredi 27 octobre

Pierre Marie du domaine

Luneau papin

et

Benoît des

Caudalies