



**ÉTÉ
COMME
HIVER**



**BIENVENUE
À
L'ABÉLIA**



Selon l'inspiration du chef :

« Le Menu Dégustation » :

Laissez carte « blanche » à l'inspiration du chef,

En cinq services... pour l'ensemble de la table :

*« 2 entrées, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert » : **50€***

*Nos tarifs s'entendent à 7.00% de T.V.A. pour les menus, pour les boissons non alcoolisées:
eaux minérales, jus de fruits, cafés, thés & infusions.*

Nos tarifs des apéritifs et vins s'entendent à 19.6% de T.V.A.

Les prix affichés sont T.T.C.



« Le Prestige de L'Abélia »

**Foie gras de canard poêlé,
fricassée de navets primeurs à la betterave**

Υ Vouvray sec tendre « Fleuve Blanc » J-F. Mérieau 2005

ou

**Velouté d'asperge,
légumes marinés et médaillons de homard**

Υ Grignan-les-Adhémar «Héritage » Dom. Bonetto-Fabrol 2010

ou

**Carpaccio de lotte fumée,
croquettes de sardine et condiment mâche petit pois**

Υ Gros plant du pays Nantais Dom. Luneau-Papin 1993

**Meunière d'asperges et goujonnettes de sole,
nuage de crustacés et langoustines du Croisic**

Υ St Véran Dominique Cornin 2009

ou

**Poisson noble rôti, tombée d'artichaut et champignons,
beurre iodé aux coquillages**

Υ Muscadet S&M "Granite de Clisson" Bruno Cormerais 2005

ou

**Potée printanière de pigeonneau fermier,
bouillon relevé à l'ail des ours**

Υ Saumur « Le petit Fouquet » Dom. Filliatreau 2011

ou

**Filet de bœuf poêlé, jus aux salicornes,
pommes nouvelles aux senteurs marines**

Υ St Nicolas de Bourgueil « Graviers » Dom. du Mortier 2010

Feuillantine fraise pistache, sorbet ivoire-rhubarbe

ou

Plaisir tout chocolat, lames de mangue marinées

ou

Charlotte ananas et noix de coco, sorbet Daiquiri

ou

Douillon de pomme au caramel, sorbet carotte-Kumquat

Υ A chaque dessert son accord

Selon votre appétit choisissez :

*1 entrée, 1 plat et 1 dessert : 42€
+ 15€ avec l'accord mets & vin : √*

*1 entrée, 2 plats et 1 dessert : 50€
+ 18€ avec l'accord mets & vin : √*

À l'unité :

1 entrée : 15€, 1 plat : 28€, 1 dessert : 12€



Sur le chevalet :

« *Les Saveurs du marché* »

En semaine :

Du Mardi au vendredi midi :

Le Midi : « 1 entrée et 1 plat » ou « 1 plat et 1 dessert » : 25€

Le Midi & Le Soir : « 1 entrée, 1 plat, 1 dessert » : 32€

« 1 Foie Gras de canard, 1 cassolette, 1 plat, 1 dessert » : 38€

Le Week-end :

Du Vendredi soir au Samedi soir :

« 1 entrée, 1 plat, 1 dessert » : 34€

« 1 Foie Gras de canard, 1 cassolette, 1 plat, 1 dessert » : 40€

Les jours fériés: 1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert: **38€** 2 Entrées, 1 Plat, 1 Dessert: **45€**

A l'unité :

1 entrée : 12€, 1 plat : 20€, 1 dessert : 9.50€

Pour les enfants, jusqu'à 11 ans :

« 1 plat, 1 dessert » : 21€

Ceci est un exemple du Déjeuner du 23 Mars 2012, ce menu change tous les jours en fonction du marché.

Si vous voulez choisir par avance contactez-nous à restaurant.abelia@neuf.fr nous vous proposerons des produits réguliers et sûrs d'approvisionnement.

Les Saveurs du Marché

Foie gras de canard « Métairie », chutney pomme carotte et pain grillé

ou

Cassolette de St Jacques et pointes d'asperges vertes à la nage de crustacés

ou

Salade de pigeonneau fermier, rémoulade de carotte pourpre et moutarde ancienne

ou

St Jacques rôties, tagliatelles de seiche et courgette aux copeaux ibériques

ou

Lame de saumon et foie gras de canard poêlés, légumes oubliés à l'huile de noix

ou

Carpaccio de thon citron wasabi, salade de betterave et langoustines du Croisic

Beau merlu du matin en croûte de jambon, légumes fondus et beurre nantais

ou

St Jacques poêlées, endives caramélisées et sauce hollandaise aux épices

ou

Bar sauvage de pays rôti, caviar d'aubergine et beurre persillé aux bigorneaux

ou

Rognon de veau cuit au sautoir, jus vinaigré aux dés de langue et cornichon

ou

Filet de canette du pays challandais, frites de polenta aux dattes et jus balsamique

ou

Pavé de rumsteak, jus de braisage au vin rouge et gratin de pomme de terre

Assortiment de fromages « Maison Beillevaire » (+6,50€)

ou

Tartine de machecoulais au sésame, salade de pomme verte (+4,50€)

Froid chaud chocolat et glace petit Lu

ou

Tarte citron meringuée revisitée, coulis de griottes

ou

Assiette gourmande

ou

Crème brûlée vanillée aux billes de poire fondantes

ou

Cookie et crémeux chocolat, rosace de clémentine et kumquat confit

ou

Délice nantais et minestrone de fruits exotiques, sorbet menthe

*Chers clients, nous cuisinons **des produits frais** issus essentiellement du Marché de Talensac avec approvisionnement sur nos côtes et chez nos producteurs locaux.*

*Il y a un temps de préparation différent selon vos choix. **Si vous avez un temps restreint, merci de l'indiquer dès votre arrivée, nous vous proposerons des préparations correspondantes.***

Il peut arriver que certains produits manquent au cours des services.

Le chef et toute son équipe vous souhaitent un bon appétit...

