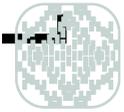
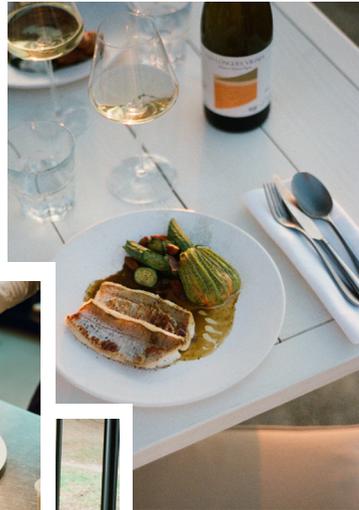


LE NESSAY

le restaurant



LA CARTE DU NESSAY



LE NESSAY

— *le restaurant*

ENTRÉES

Ceviche de Daurade, crémeux coco, coulis
de mangue & coriandre fraîche //16€

Duo de Maquereau aux agrumes & salade de fenouil
citronnée //16€

Tomates d'antan confites, pickles de tomates
& crémeux d'amande //15€

6 - 12 huîtres de Cancale n°3 //14 - 28€

Velouté de champignons de Paris, poêlée de shiitakés
à l'huile de noisette & poitrine séchée //14€

TOUS LES PRODUITS SONT CUISINÉS SUR PLACE, DANS LE RESPECT DES HOMMES ET DE LA TERRE QUI LES PORTE.

Nous sommes à votre disposition pour toute demande spécifique telle qu'allergique ou régime alimentaire.

Notre Chef et sa brigade pourront vous proposer une alternative.

Toutes nos viandes sont d'origine Françaises.

Tarifs nets, service compris.

LE NESSAY

— *le restaurant*

PLATS

Filet de Bar, déclinaison de betteraves & jus
aux agrumes //36€

Filet de Merlu, purée de céleri au curry breton
& sauce au beurre blanc //29€

Médailillon de queue de Lotte, purée de chou-fleur,
barigoule d'artichaut & sauce fruitée au vin
rouge //33€

Ballotine de volaille fermière à pattes noires,
farci aux champignons de Paris & déclinaison
de carottes //28€

Saucisse du Nessay, écrasé de pommes de terre
& jus au basilic //25€

TOUS LES PRODUITS SONT CUISINÉS SUR PLACE, DANS LE RESPECT DES HOMMES ET DE LA TERRE QUI LES PORTE.

Nous sommes à votre disposition pour toute demande spécifique telle qu'allergique ou régime alimentaire.

Notre Chef et sa brigade pourront vous proposer une alternative.

Toutes nos viandes sont d'origine Françaises.

Tarifs nets, service compris.

LE NESSAY

— *le restaurant*

DESSERTS

Kouign-Amann des " Maisons Gourmandes " & sa
glace vanille //9€

Pavlova, fruits rouges, glace coco & crème chantilly
à la vanille //12€

Crèmeux de fromage blanc, déclinaison de figues,
croustillant aux amandes & sa glace vanille //12€

Entremet au chocolat noir, chantilly légère & sa
glace vanille - macadamia //13€

Dôme au citron, cœur fruits rouges, crumble aux
amandes & sorbet citron - basilic //13€

TOUS LES PRODUITS SONT CUISINÉS SUR PLACE, DANS LE RESPECT DES HOMMES ET DE LA TERRE QUI LES PORTE.

Nous sommes à votre disposition pour toute demande spécifique telle qu'allergique ou régime alimentaire.

Notre Chef et sa brigade pourront vous proposer une alternative.

Toutes nos viandes sont d'origine Françaises.

Tarifs nets, service compris.