Quintessia
CRÉATEUR
DE SOUVENIRS

Savourez notre collection Automne !

Les ors, rouges et orangés de l'automne colorent peu à peu parcs et jardins. Sous les bottes des écoliers emmitouflés, bruissent les feuilles tombées. Voici venue le temps des cueillettes du dimanche, à qui remplira le plus vite son panier de champignons, châtaignes ou marrons.
Et le soir, tels des chats, petits et grands se réchauffent autour d'une bonne soupe au potiron. L'hiver peut attendre.

Bon appétit,
Nathalie et Sylvain Lejeune, vos hôtes

A LA CARTE

ENTREES	8€
PLATS	16€
FROMAGE	4.80€
DESSERTS	8€

MENU « DOUCEUR DE VIVRE A LA NANTAISE »

ENTREE & PLAT ou PLAT & DESSERT	20€
ENTREE, PLAT, FROMAGE ou DESSERT	26€
ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT	29.60€
ENTREE, POISSON, VIANDE & FROMAGE ou DESSERT	40€
ENTREE, POISSON, VIANDE, FROMAGE & DESSERT	44€

MENU « RETOUR DU MARCHE »

ENTREE & PLAT ou PLAT & DESSERT, 1 verre de VIN et 1 CAFE/THE	22,40€
ENTREE, PLAT & DESSERT, 1 verre de VIN et 1 CAFE/THE	28€

MENU DES GOURMETS (de 12 à 18 ans)

« L'Art de vivre à la Française »

ENTREE, PLAT ou PLAT, FROMAGE ou DESSERT — 20€
à préparer avec le chef pâtissier

ENTREE , PLAT, & FROMAGE ou DESSERT — 26€
à préparer avec le chef pâtissier

& UN JUS ARTISANAL ou UN VERRE DE VIN INCLUS

MENU « MAYA » (avant 12 ANS)

ENTREE & PLAT ou PLAT & DESSERT	12€
ENTREE, PLAT & DESSERT	16€

Un menu Maya offert pour 2 menus enfant

BRUNCH

BRUNCH ADULTES	26€
BRUNCH ENFANTS (Moins de 10 ans)	13€

Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes et déclaration obligatoire contenus dans les plats seront transmises par l'équipe du restaurant

MENU DOUCEUR DE VIVRE A LA NANTAISE

ENTREES

Velouté de mogettes vendéennes,
magret fumé et chips de fromage.

Délice d'asperges vertes et blanches,
chips de parmesan, vinaigrette d'herbes.

Damier saumon mariné – roulades de céleris acidulés,
pesto basilic.

Terrine de canard,
légumes en pickles, magret fumé et vinaigrette d'herbes.

Marbré de foie gras au pain d'épices,
chutney de fruits secs, gelée au Coteaux du Layon et petite brioche.
(Supplément de 8€)

POISSONS

Daurade royale panée aux épices,
Pressé de quinoas, fondue de fenouils et sauce à la citronnelle.

Dos de cabillaud,
Purée de patates douces, piquillos farcis aux légumes et sauce à l'aneth.

Trio de Saint Jacques aux sésames,
Tombée de choux chinois à la pomme et sauce vierge.
(Supplément de 6€)

VEGETARIEN

Assiette du maraîcher de la Chapelle Basse Mer,
Déclinaison de légumes de saison.

Plats végétariens ou possibilité de le devenir

VIANDES

Filet mignon farci à la duxelle de champignons,

Purée de potimarrons et sauce miel - soja.
Viande d'origine « française ».

Suprême de pintade,

Purée de panais – curcumin, légumes à l'ancienne et sauce soja.
Viande d'origine « française ».

L'agneau en deux façons : côtelette et selle,

Houmous, légumes à l'ancienne et jus d'agneau au thym.
(Supplément de 8€ par personne)
Viande d'origine « française ».

FROMAGES

Ardoise de fromages,

Ferme de la Panetière.

Tomme chapelaine,

Ferme de la Panetière.

DESSERTS

Nougat glacé, caramel au beurre salé,

façon grand-mère Eugénie.

Soufflé glacé au Nantillais citron vert,

& ses fruits poêlés.

Tartelette chocolat caramel – cacahouètes.

Café gourmand.

Autour du chocolat,

Crémeux chocolat blanc, mousse chocolat noire & lactée, crème mascarpone vanillée.
(Supplément de 4€)

MENU DES GOURMETS (de 12 à 18 ANS)

« L'Art de Vivre à la Française »

ENTREES

Damier saumon mariné – roulades de céleris acidulés,
pesto basilic.

OU

Terrine de canard,
légumes en pickles, vinaigrette d'herbes.

PLATS

Dos de cabillaud,
Purée de patates douces, piquillos farcis aux légumes et sauce à l'aneth.

OU

Suprême de pintade,
Purée de panais – curcumin, légumes à l'ancienne et sauce soja.

DESSERTS

Soufflé glacé au Nantillais citron vert,
& ses fruits poêlés.

OU

Tartelette chocolat caramel – cacahouètes.

MENU « MAYA » (avant 12 ANS)

ENTREES

Cromesquis de chèvre

OU

Assiette du petit gourmet,
Charcuteries et crudités.

PLATS

Suprême de Pintade rôti,
Frites ou panier de légumes et sa sauce du moment.

OU

Retour de Pêche,
Frites ou panier de légumes et sa sauce du moment.

DESSERT

Moelleux au chocolat,
Et glace vanille.

MENU RETOUR DU MARCHE

ENTREE DU JOUR

—

PLAT DU CHEF

—

DESSERT DU JOUR

—

1 Verre de VIN ROUGE OU BLANC

—

CAFE ou THE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 22,40€

Entrée + Plat + Dessert : 28€

Ce menu est uniquement valable du lundi midi au vendredi midi et du lundi soir au jeudi soir.

N'hésitez pas à nous demander la composition de ce menu servi en 1 heure.

NOTRE BRUNCH

Pour un doux samedi et dimanche …

Boissons chaudes et froides :
Thé, café, chocolat chaud et infusion
Jus d'orange, jus de pamplemousse et jus de pommes
1 verre de vin de Loire : rouge, blanc ou rosé
Eau plate et eau pétillante

Douceurs sucrées :
Une grande variété de céréales (Corn Flakes, Chocapic, muesli), de viennoiseries (brioches, pains au chocolat, croissants), de pains (baguette bio et fusette aux céréales)
Salade de fruits frais
Riz au lait maison
Cookies et far Breton maison
Crème brulée, Ile flottante et sa crème anglaise
Notre spécialité : un pain perdu maison au caramel beurre salé de Guérande

La crémerie :
Yaourt
Fromage blanc
Fromages régionaux

Note salée :
Assortiments de charcuteries
Œufs brouillés et bacon grillés
Salade composée : farandole de pennés et taboulé maison
Plat du chef

Brunch Adulte : 26€

Brunch Enfant (moins de 10 ans) : 13€

Ce menu est uniquement valable le samedi et dimanche midi de 11h00 à 14h30

Réservation pour un repas hors brunch à partir de 12 personnes et 7 jours à l'avance