

# ZAW

## NOTRE CARTE

### ENTRÉES 8.5 €

**Œuf parfait végé**, velouté de céleri et chou-fleur, chapelure de chou violet, sommités de chou, mouillette de pain de mie du boulanger à l'ail

**Tataki de thon brûlé au chalumeau**, sauce thaï maison, sésame, pousses de soja mungo, cébette

**Velouté de légumes verts** : légumes cuits dans leur bouillon infusé à la menthe, mousse de chèvre

**Asperge rôtie**, sauce hollandaise, oignons grelots caramélisés, pickles de légumes, mélange de grains torréfiés

### PLATS 17 €

**Risotto de riz noir aux morilles** : riz noir façon risotto, crème aux morilles, morilles fraîches, comté râpé

**Cuisse de canard confite**, sauce aux fruits rouges, mousseline de patates douces à la vanille, épinards frais assaisonnés minute

**Poisson du marché** : poisson selon arrivage, mélange de légumes printaniers, sauce écrevisses

**Pièce du boucher** : viande selon arrivage, pommes de terre grenailles rôties au paprika fumé, mâche nantaise, vinaigrette, sauce du jour

**Salade grecque au poulet** : mâche nantaise, poulet cuit en basse température, tomates cerises, feta, pickles d'oignons rouges, concombre, croûtons, origan

### DESSERTS 8.5 €

**Gâteau nantais**, prunes rôties aux herbes de Provence, billes exotiques, coulis exotique

**Tiramisu** : crème mascarpone, café, cacao, biscuit cuillère, tuile au grué de cacao

**Sablé aux fruits rouges** : sablé breton, ganache montée chocolat blanc fruits rouges, fruits rouges, râpé de chocolat blanc

**Café gourmand** : assortiment de mignardises maison + 2€

**Assiette de fromages** du moment, confiture, beurre demi-sel, salade + 1€