MENU DU JOUR

ENTRÉES 8.5 €

Velouté de chou-fleur, granola aux graines de courge, huile de ciboulette

Gravlax de cabillaud, salade de chou rouge, vinaigrette miel-aneth

Pressé de volaille aux pommes, ketchup de carotte au vinaigre de cidre

PLATS 17 €

Bœuf confit façon vin chaud, purée de patate douce, pickles d'agrumes, frisée

Poisson du jour, sauce au curry breton, coco de Paimpol

Risotto à l'ail noir, épinards, champignons, noisettes

Salade hivernale : quinoa, coleslaw de chou rouge, sauce cacahuète, poulet (option végétarienne : tofu fumé), orange

DESSERTS 8.5 €

Carpaccio d'agrumes à la menthe, pain d'épices maison grillé, caramel de potimarron

Gâteau nantais, glaçage passion, ganache montée chocolat blond

Île flottante, crème anglaise au sarrasin, caramel beurre salé, sarrasin soufflé

ZAW est engagé dans une démarche éco-responsable et s'attache à travailler au quotidien avec des producteurs locaux. Nos viandes sont d'origine France. Les formules ne comprennent pas les boissons. Prix en euros TTC, service compris.