Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Décembre 2026

Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h15 et 12h30.

Lundi 30 nov	Mardi 01 déc	Mercredi 02 déc	Jeudi 03 déc	Vendredi 04 déc
Formule bistrot Galette complète : *« jambon à l'ancienne et emmental râpé. Salade de mâche aux noix »* Crêpe au caramel au beurre salé, glace vanille et chantilly mascarpone aux amandes grillées. Un verre de cidre ou de jus de pomme inclus. **Menu à 11€**	Thon à la tahitienne *** Mahi-Mahi au curry et lait de coco ou Poulet au citron vert , taro et patate douce *** Po'e papaye, parfait kiwi, tartare de mangue **Brasserie : 15€ / Restaurant 22€**	**Restaurant fermé**	**MENU THANKSGIVING** Velouté crémeux de courge butternut et patate douce OU Salade de pommes rôties fondantes *** Traditionnelle « dinde rôtie » et ses accompagnements *** Chariot de dessert *(tarte à la citrouille, tarte aux noix de pécan, tarte aux pommes cannelle)* **Formule complète uniquement 25€ hors boissons**	Crevettes flambées au rhum, Achard de légumes *** Moqueca de Bahia Ragoût de poisson à la brésilienne OÙ Colombo de poulet, Écrasé de patates douces *** Mont-blanc martiniquais **Brasserie : 15€ / Restaurant 22€**
Lundi 07 déc	**Mardi 08 déc**	**Mercredi 09 déc**	**Jeudi 10 déc**	**Vendredi 11 déc**
Formule bistrot Galette complète : *« jambon à l'ancienne et emmental râpé. Salade de mâche aux noix »* Crêpe au caramel au beurre salé, glace vanille et chantilly mascarpone aux amandes grillées. Un verre de cidre ou de jus de pomme inclus. **Menu à 11€**	**MENU PROJET** **« VIGNE ET FOURCHETTE »** Amuse-bouche : L'héritage de Pierre Hivert *** Duo de saumon à la Nantaise *** Ballotine de volaille farcie au Curé Nantais *** Douceurs du Sud Loire **Formule complète uniquement 28€ accord mets et vin inclus**	Gnocchi jambon *** Curry de volaille / basmati *** Café/thé gourmand **Brasserie : 12€ / Restaurant 15€**	Jalousie à la mousseline de poisson, beurre fondu à la ciboulette *** Filet de canard au miel, pomme darphin et pleurote OÙ Truite Grenobloise *** Savarin exotique, granité citron et ananas caramélisé **Brasserie : 15€ / Restaurant 22€**	Marmite de saint jacques au muscadet *** Saumon farci, sauce hollandaise champagne, épinards tombés Où Carré de veau rôti, sauce foie gras, Topinambours sautés, mousseline de courge *** Dôme vanille insert clémentine **Menu festif à 26€ hors boissons**
Lundi 14 déc	**Mardi 15 déc**	**Mercredi 16 déc**	**Jeudi 17 déc**	**Vendredi 18 déc**
Formule bistrot **Assiette du pêcheur** *« 3 huîtres n° 3, 5 belles crevettes roses, Crevettes grise, Rillettes de maquereau, Truite fumée, terrine de poisson, Pain et condiments. »* **Café ou thé gourmand aux saveurs de Noël** *« Pain d'épices, Glace aux épices de Noël, Calisson et nougat, Crêpe aux oranges confites flambée au Grand Marnier, Mendiant au chocolat. »* **Menu à 15€ verre de muscadet inclus**	Saint Jacques gratinée au champagne *** Ballotine de volaille contisé au citron OÙ « Poisson de fêtes » *** Bûche clémentine **Menu festif à 26€ hors boissons**	**Restaurant fermé**	**Restaurant complet**	**Restaurant complet**

Formule brasserie 11€ à 15€ en fonction du coût des denrées (Entrée/plat ou plat/dessert avec une boisson chaude)
Formule restaurant 15€ à 22€ en fonction du coût des denrées (Entrée / Plat / Dessert)
Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Réservations par mail lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.