



LA CITADELLE

CUISINE DE PARTAGE

À PARTAGER

Rillettes de saumon au citron pain de campagne
toasté 12

Sélection de charcuterie 12

Sélection de fromages affinés 12
« maison Beillevaire », miel de blé noir « Miel du Pays
de Châteaubriant »

LES FROMAGES & LES DESSERTS

Sélection de fromages affinés 12
« maison Beillevaire », miel de blé noir « Miel du Pays
de Châteaubriant »

Mille feuilles à la rhubarbe, 10
ganache parfumée à la mélisse, caramel vanillé

Baba au rhum, 11
fruits exotiques, ganache parfumée à la tonka

Entremet fruits rouges, 9
biscuit dacquoise, mousse légère à la griotte

Tarte chocolat « maison Valrhona », 11
crèmeux aux baies de la passion, tuile au grué de
cacao

Les gourmandises de La Citadelle 13
Café ou thé Nespresso accompagnés de nos 3 mini
pâtisseries

ENTRÉES

Thon en tartare au shiso, 12
vinaigrette au nori, pickles de Daïkon, gel de
ponzu

Stracciatella, 11
tomates multicolores, fraises, chips au
pimenton,

Pressé de canard au foie gras, 16
chutney de piquillos au poivre Timut

PLATS

Risotto carnaroli aux morilles, 24
langoustines, émulsion au parmesan

Bar rôti, 23
*coulis de poivron, minestrone de légumes
d'été au pesto, huile d'herbes*

Onglet de bœuf mariné, 24
*crème de pommes de terre à l'huile de truffe,
champignons du moment, sauce au vin
rouge*

Quasi de veau braisé, 25
*mousseline de patates douces, carottes,
condiment moutarde et miel*

Menu Citadelle

40 euros par personne (*hors boissons*)

Le menu Citadelle est servi: Le midi de 12h à 13h

Le soir de 19h à 21h

Pour l'apéritif

Sélection de charcuterie (*à partager*)



Pour commencer

Thon en tartare au shiso vert,
vinaigrette au nori, pickles de Daïkon, gel de ponzu

ou

Pressé de canard au foie gras,
chutney de piquillos au poivre Timut



Pour continuer

Bar rôti,
coulis de poivron, minestrone de légumes d'été au pesto,
huile d'herbes

ou

Pièce de Boeuf,
crème de pommes de terre à l'huile de truffe,
champignons du moment,
sauce au vin rouge



Pour finir

Sélection de 3 fromages affinés,

Miel de blé noir

ou

Mille feuilles à la rhubarbe,
ganache parfumé à la mélisse, caramel vanillé

ou

Entremet fruits rouges,
biscuit dacquoise, crème monté à l'estragon

****Le menu Citadelle change selon les produits des saisons***