



AUBERGE GODEFROY

• SALLE À MANGER •



Bienvenue à la Salle à Manger de l'Auberge Godefroy.

Nous prenons un soin minutieux pour vous réaliser des plats à partir des meilleurs produits d'ici, aux tendances et aux saveurs actuelles.

Nous souhaitons que votre expérience gastronomique demeure dans vos meilleurs souvenirs.

Bon appétit !

Stéphane Hubert
Chef exécutif depuis 2005



Table d'hôte 4 services

Ajoutez 35. au prix du plat principal (entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajoutez 25. au prix du plat principal (potage, plat principal et dessert)

Les Entrées

- Betteraves Chioggia** | 16.
roquette, chèvre émietté et croûtons à l'ail noir bio,
vinaigrette à la tire d'érable et au balsamique blanc
- Tataki de bœuf mariné** | 20.
radis et concombres croquants,
sauce teriyaki
- Gravlax de saumon (3 oz)** | 19.
crème chantilly salée, citron confit,
vinaigrette yuzu et jeunes pousses
- Crevettes poêlées** | 24.
chair de homard et champignons poêlés à l'ail noir,
sauce crémeuse au Whisky (suppl. 7.)
- Noix de ris de veau au beurre noisette** | 24.
pommes caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin *Cacao Barry* (suppl. 7.)
- Foie gras de canard style torchon** | 31.
beurre de pommes, camerises à l'érable,
croûtons à l'Espelette (suppl. 12.)

La Pause

Marmite fumante

selon l'inspiration du moment

| 10.

Les Principaux

Pâtes lunette aux truffes

légumes rôtis, sauce crémeuse à la moutarde

| 32.

Filet de poisson à chair blanche

orge crémeux, kale, tomates et
choux de Bruxelles au beurre nantais

| 36.

Assiette de fruits de mer

crevettes, pétoncles, queue de homard,
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail

| 70.

(suppl. 35. en forfait)

Les Principaux

Rouelle de volaille | 36.
farci de canard, carottes nantaises glacées au miel,
polenta crémeuse, sauce acidulée à l'érable

Filet de porc | 35.
mariné aux cinq-épices et poêlé, purée de légumes verts,
légumes du marché rôtis, sauce Porto et érable

Bœuf confit | 38.
asperges, choux de Bruxelles et kale
poêlés au beurre de moutarde de Meaux,
pommes de terre crémeuses, jus de veau corsé

Pièce de veau | 50.
parmentier de veau braisé, (suppl. 12. en forfait)
salade chaude de légumes à l'ail noir bio,
sauce tomatée

Carré de cerf rôti | 61.
pommes de terre Gabrielle au gras de canard, (suppl. 21. en forfait)
légumes du marché, sauce bigarade