



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*  
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*

**Laitue romaine au gouda vieilli** | 19.

Bacon de canard, quartiers de pommes,  
croûtons à l'ail noir bio,  
copeaux de foie gras de canard torchon,  
mayonnaise au yuzu

**Tartare de saumon** | 21.

Copeaux de truite fumés à chaud, salsa de légumes,  
huile de caméline acidulée, jeunes pousses, croûtons

**Cheddar fort en fine chapelure panko** | 19.

Cheddar vieilli, chutney fruité

**Feuilleté d'escargots** | 23.

Flambés au Pernod, sauce crémeuse aux baies roses

**Crevettes poêlées** | 24.

Chair de homard, champignons à l'ail noir bio,  
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.

Pain brioché, bacon de canard,  
pacanes caramélisées au sirop (suppl. 12.)

## *La Pause*

**Marmite fumante** | 10.

Selon l'inspiration du moment

## *Les Principaux*

**Ravioli aux légumes rôtis** | 32.

Pico de gallo, gouda, graine de citrouille torréfiées,  
crème fraîche citronnée

**Pavé de saumon cuit à l'unilatéral** | 36.

Embeurrée de chou, croustillant de pancetta,  
linguine aux champignons et tomates, sauce beurre nantais

**Poitrine de pintade rôtie** | 48.

Enrobée d'épices, légumes racines au beurre citronnée,  
pacanes torréfiées, sauce à l'érable

**Magret de canard au croustillant de fleur de sel** | 48.

Canneberges, oignons au miel, courgettes aux fines herbes,  
sauce demi-glace au balsamique

**Médallions de filet de porc poêlés** | 38.

Oignons caramélisés, bacon, purée de céleri-rave,  
endives grillées, tomates confites, sauce demi-glace à la moutarde

**Filet d'épaule de bœuf poêlé** | 50.

Gratin de chou-fleur, asperges rôties,  
sauce aux cinq baies et vin rouge

(suppl. 10. en forfait)

**Filet mignon grillé** | 65.

Carottes nantaises glacées à l'érable  
sur pain brioché, poêlées au beurre de truffe,  
sauce périgourdine

(suppl. 25. en forfait)

À-côtés : Queue de homard à la fleur d'ail +16.  
Crevettes à la fleur d'ail (2) +10.