



AU PROGRAMME

Entrées :

- | | |
|--|-------|
| -Foie gras mi-cuit, chutney pommes échalotes | 12,5€ |
| -St Jacques snackées, mousseline de panais à la vanille, crumble graines de courge | 11,5€ |
| -Œuf parfait, crème de volaille, pain grillé | 10€ |

Plats :

- | | |
|--|-------|
| -Bar grillé sur peau, mousseline de patates douces cardamone, céleri et clémentine | 18€ |
| -Burger des funambules
(haché de bœuf, curé nantais, poitrine fumée, mâche, oignons confits, sauce creamy) | 16€ |
| -Burger végétal
(Galette butternut, mache, noix, sauce creamy) | 15€ |
| -Risotto crémeux, choux fleurs caramélisés au sésame et gingembre | 15€ |
| - Filet mignon basse température farci au chorizo, croquette de pomme de terre au Cantal, oignons braisés, condiments poivrés et piments | 18€ |
| -Tartare de bœuf au couteau, frites et salade | 15€ |
| -Pièce de bœuf, frites et salade | 15,5€ |
| -Salade des Funambules,
(Poulet crispy, chou chinois, carottes, chou rouge, cacahuètes, coriandre, vinaigrette wasabi) | 14,5€ |

Desserts :

- | | |
|---|------|
| -Moelleux au chocolat, crème anglaise | 6,5€ |
| -Sablé pressé chocolat-café | 8€ |
| -« Le Moelleux de mon enfance » , pomme-caramel | 8€ |

