

GAMIN Saint-Nazaire Menu Carte

DETIT- DÉJEUNER DE 8H30 À 11H

Pancakes (trois pièces) toppings*	8
Muffin anglais toppings*, beurre demi-sel	6
Yogurt de brebis d'Héloïse granola, toppings*	6
Brioche perdue toppings*	5
Oeuf muffin anglais, sauce soubressade	8
Fruits de saison	5

*Toppings: confitures fraise/miel, abricot/feuille de figue, pâte à tartiner, miel de Brière

GOUTER

Glace & Sorbet demandez nos parfums	3
Brioche perdue caramel beurre salé	5
Cookies (deux pièces) chocolat, noisette, sarrasin	6
Gâteau de Sophie pommes, crème fraîche	6
Pain au lait carré de chocolat 70% Inde	5

ADÉRO

DE 18H30 À 22H

Coques en pickles pain grillé	8
Focaccia et condiments babaganoush, tarama, houmous	5
Assiette de jambon ibérique pain grillé	9
Assiette de fromages pain grillé	8

MENU ENFANT

PLAT (POISSON OU VIANDE) BOULE DE GLACE	16
--	----

MENU SOIR

(RE)DÉCOUVRIR LA CUISINE

EN 5 SERVICES*	55€
EN 3 SERVICES	42€
EN 2 SERVICES	30€

*CE MENU S'APPLIQUE À TOUS LES CONVIVES

ON APPELLE SERVICE LE NOMBRE DE PLATS D'UN MENU. PAR EXEMPLE, EN 3 SERVICES - ENTRÉE/PLAT/DESSERT

AMUSE BOUCHE

Potimarron en velouté, graine de courge, fromage frais
Légume d'automne guanciale, noix, airelle
Poireau topinambour, agrumes, paprika Pêche du jour
Betterave carotte, pak choï, bouillon, sésame Viande du jour
Céléri-rave en risotto, chanterelle, kale, salin Oeuf crémeux
Assiette de fromages et salade verte supplément à 8 euros
Chanvre Paris-Brest, noisette, glace fromage blanc
Courge Butternut amande, châtaigne, chocolat
Clémentine crème brûlée, cédrat confit

MIGNARDEISE

