



NAZÈRE
LA TABLE



RESTAURANT GOURMAND

CHEF PHILIPPE MIARD

La carte

Les Entrées

Crèmeux de petit pois, œuf mollet et foie gras.	14 €
Croustillant de raie à la coriandre, salade moutarde et confit de citron.	15 €
Royal d'asperges, sauce mousseline, condiment de betterave cuite et crue.	18 €
Millefeuille de foie gras et anguille fumée, condiment rhubarbe et wasabi.	22 €

Les Légumes

Curry coco de légumes du moment.	15 €
----------------------------------	------

Les Poissons

Pavé de lieu jaune, blé noir et Guéméné, oignon du Gers rôti à la cheminée.	19 €
Filet de bar, écume de crevettes grises, lit d'épinards, grenailles de Noirmoutier.	30 €

Les Viandes

Magret de canard aux agrumes, poêlée de légumes du moment.	16 €
Suprême de volaille bio de Mme Gauran rôti à l'os, risotto d'épeautre au vert d'estragon.	17 €
Selle d'agneau à l'ail des ours, gnocchis à la romaine, simple jus.	30 €

Les Fromages au chariot

12 €

Les Desserts

Pomme d'Api comme l'aime le Chef.	12 €
Gâteau chocolat-orange façon Oléna.	12 €
Froissé de fraises et de fraises.	15 €
Tarte éclatée de citron, basilic et meringue.	15 €

*Prix nets, service compris, boissons non comprises.
Toutes nos viandes sont d'origine française.*

Les menus

Menu du Moment

38€

Amuse-bouche.

Les Entrées

Crèmeux de petits pois,
œuf mollet et foie gras.

Croustillant de raie à la coriandre,
salade moutarde et confit de citron.

Les Plats

Suprême de volaille bio de Mme Gauran rôti à l'os,
risotto d'épeautre au vert d'estragon.

Pavé de lieu jaune, blé noir et Guéméné,
oignon du Gers rôti à la cheminée.

Les Desserts

Pomme d'Api comme l'aime le Chef.

Gâteau chocolat-orange façon Oléna.

Les Fromages au chariot 12€

Menu Enfant

15€

*Pour vos enfants de 3 à 11 ans,
le Menu du Moment sera servis en portion adaptée.*

Menu Nazère

58€

Amuse-bouche.

Les Entrées

Royal d'asperges, sauce mousseline,
condiment de betterave cuite et crue.

Millefeuille de foie gras et anguille fumée,
condiment rhubarbe et wasabi.

Les Plats

Selle d'agneau à l'ail des ours,
gnocchis à la romaine, simple jus.

Filet de bar, écume de crevettes grises,
lit d'épinards, grenailles de Noirmoutier.

Les Desserts

Froissé de fraises et de fraises.

Tarte éclatée de citron, basilic et meringue.

**À partir de 8 convives,
nous vous demandons de choisir le même menu.**

*Prix nets, service compris, boissons non comprises.
Toutes nos viandes sont d'origine française.*

Les menus

Menu Découverte

78€

Un menu en 9 services peut vous être murmuré de bouche à oreilles.

“ Laissez moi vous raconter une histoire, mon histoire.
L'histoire d'une passion, d'une vie, de ma vie.

Ce soir, je vous propose un menu inattendu,
qui ne sera ni d'hier, ni du lendemain.

Les herbes de mon potager, les produits de la Lomagne,
mes origines bretonnes et mon gout pour les sauces
me feront vous cuisiner un menu en 9 plats que vous
découvrirez au rythme de votre plaisir, de mon plaisir. ”

Philippe Miard, Chef de cuisine

Menu servis à tous les convives de votre table.

*Prix nets, service compris, boissons non comprises.
Toutes nos viandes sont d'origine française.*



Pour les groupes, à partir de 10 personnes :

**Mariage, baptême, anniversaire, notre salle
se prête parfaitement à vos célébrations familiales
des plus élégantes aux plus conviviales.**

05 62 64 39 01
contact@nazere.fr

DOMAINE DE NAZÈRE

32 380 AVEZAN

RESTAURANT GOURMAND
MAISON D'HÔTES ET GÎTE DE CHARME
WWW.NAZERE.FR

CONTACT@NAZERE.FR

05 62 64 39 01

Nazère est sur facebook et la fourchette.