



# Chez Franklin

## CARTE DES FÊTES

### Les entrées

- Foie gras de canard au Côteau du Layon, toasts, 15 €
  - Oeuf cocotte au Curée Nantais et truffe, 13 €
  - Ceviche de Saint Jacques leche de Tigre, 14 €
  - Oeuf mayonnaise à l'Espelette, 7 €
  - 6 escargots de Bourgogne persillade d'Antan, 13 €
- 

### Les plats

- Magret de canard entier sauce poivre, pommes de terre sautées, 26 €
  - Souris d'agneau fondante jus truffé, purée à la truffe, 26 €
  - Véritable entrecôte sauce béarnaise, frites maison, 28 €
  - Suprême de volaille sauce aux morilles, purée, 17 €
  - Noix de Saint Jacques snackées, risotto crémeux, 27 €
  - Filet de bar sauce champagne, gratin de légumes, 26 €
  - Saucisse du Bistrot jus corsé Aligot de l'Aubrac, 19 €
  - Ris de veau en fricassée, sauce forestière purée, 28 €
  - Burger revisité du Franklin (galettes pomme de terre, tartare poêlé, fromage, tomate), 19 €
- 

### Les fromages

- Assiette de 3 fromages « sélection Lecoq », mesclun, 11 €

### Les desserts

- Profiteroles très très gourmandes, 13.50 €
- Brioche perdue du boulanger, caramel beurre salé, glace vanille, 11.50 €
- Mousse au chocolat de Sandrine, 9 €
- Riz au lait crémeux de ma grand-mère, caramel beurre salé, éclats de fruits secs, 9 €