

MANOIR DE LA RÉGATE



Exemple de plats proposés :Croustillant de caille au foie gras, espuma porto.Bar en croûte d'épices.Sucettes de macarons et moelleux chocolat passion.
Tables de Nantes 2013 -
Incontournable, gastronomique, belle cave

Infos pratiques

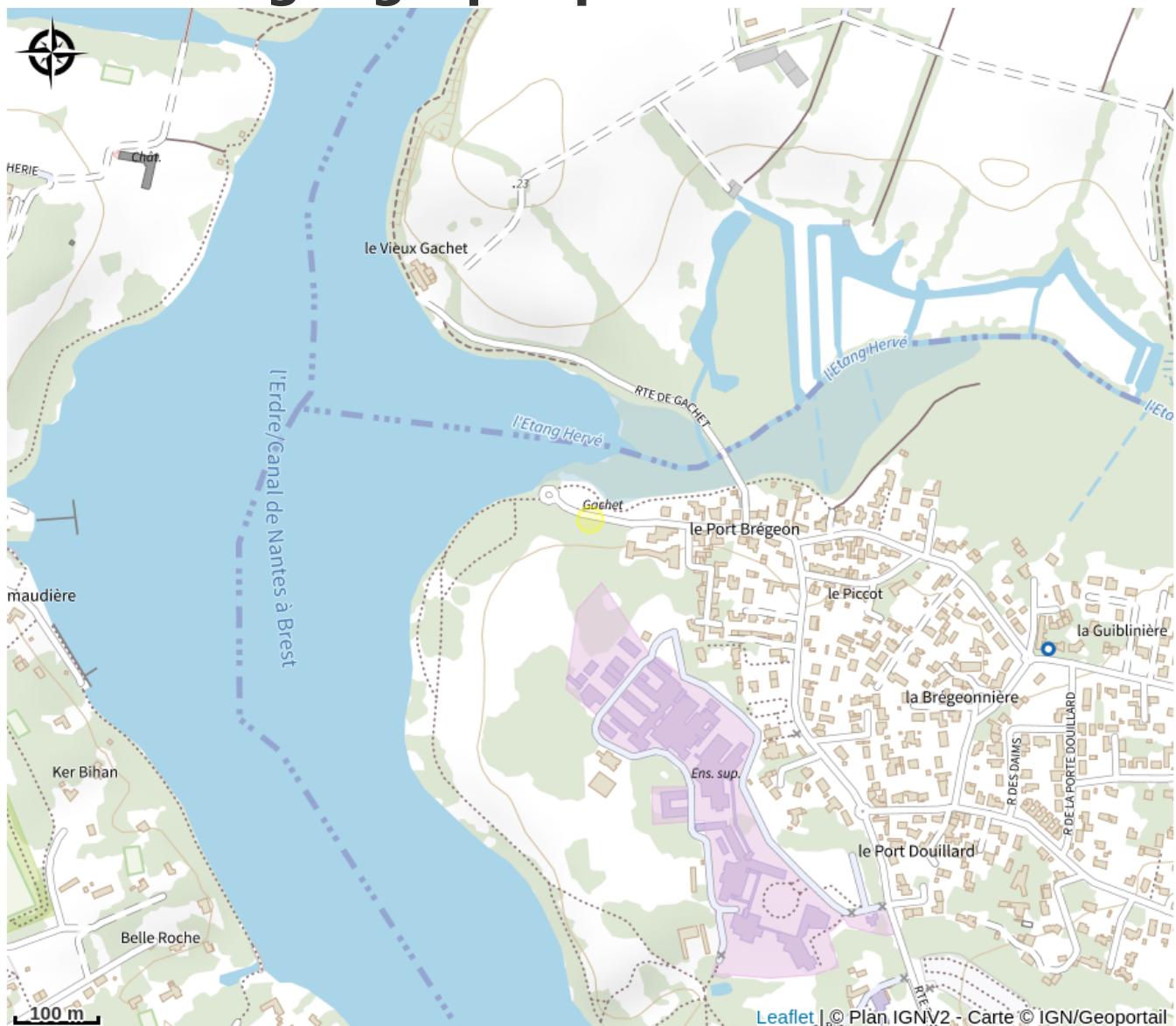
Catégorie : Où manger

Description

Dans cette élégante demeure et sa terrasse qui s'étire dans un parc manucuré, on goûte une cuisine de terroir affutée, d'une grande sensibilité, qui va chercher les petits détournements et les parfums lointains qui font toute la différence.

Pigeonneau fermier rôti à la rhubarbe, betterave rouge caramélisée, espuma muroise de Vallet, sandre cuit dans l'argile, beurre de coquillages, tombée de choux nouveaux. On s'enivre gentiment des bouteilles choisies sur mesure.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

155 Route de Gachet
44300 NANTES
<http://www.lesfreresperou.fr>