



Pickles

Restaurant Gastronomique

Dominic Quirke

Nantes

LE GUIDE
MICHELIN



Depuis 2014, dans son restaurant gastronomique, le Chef britannique Dominic Quirke se réjouit de mettre en scène les produits des paysans engagés du terroir nantais : éleveurs, maraîchers, cueilleurs d'algues, brasseurs, vigneron...

À travers des menus créatifs et inspirés, qui varient toutes les 3 semaines et se déclinent au besoin en version végétarienne ou végane.



“ Au cœur d’une cuisine gastronomique vivante, locale et durable, ma priorité est l’humain, la qualité du produit, le goût, la texture, le contraste et surtout le plaisir. Une remise en question permanente me permet de rechercher la justesse et l’excellence tous les jours, en m’appuyant sur l’osmose entre nos producteurs, notre équipe et nos clients.”

Dominic Quirke

[VISITER LE SITE](#)

NOTRE MENU DU MOMENT

DÉJEUNER
du mardi au vendredi

2 plats
3 plats

24€
27€

Inspiration du Chef (4 temps) 40€
2 plats + 1 verre de vin 27€

Tomates d'Olivier

Basilic de Laura / Betterave bio de Simon
/ Abricot / Câpres

Poulpe fumé

Concombre / Oignon / Dashi langoustine

*

Veau nantais bio

Chou kale bio / Sésame / Carotte / Citronnelle / Citron bio fumé vierge

Thon blanc de ligne "Kaketsuyu"

Courgette bio / Vert d'aillets bio /
Pommes de terre nouvelle bio

Bo Ssäm

Pé Tsai bio / Fenouil / Shiitake /
Haricots beurre / Ssäm jang /
Pignons / Cacahuètes

*

Framboises de la Hautière

Basilic

Cerise

Vanille / Sauge



DÎNER

Menu dégustation	60€
Menu dégustation + mocktail	85€
Menu dégustation + Accord	90€

Bo Ssäm de bœuf bretonne Pie Noire

Pé Tsai / Kimchi / Shiitake / Fenouil / Carotte / Citronnelle phô

*

Tomates d'Olivier

Betterave et ciboule japonaise bio
de Simon / Abricot / Asperge blanche fermentée / Basilic bio de Laura

*

Langoustines

Concombre de Laura / Algues rouges
du Croisic / Oignon rôti / Poutargue

*

Lieu jaune de ligne "Kaketsuyu"

Courgette bio / Aillet bio de Laura /
Koji de riz / Mirin mukashi jikomi

*

Veau nantais bio

Vitello tonnado / Haricots beurre /
Citron fumé / Oxalis /
Bouillon de veau au lapsang souchong

*

Pêche jaune

Soja / Saugé



RÉSERVER



AGENDA

PICKLES participe à
La Nuit des Tables de Nantes

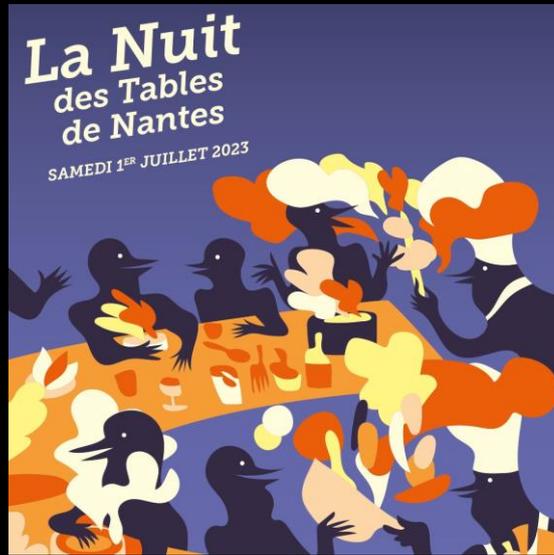
Retrouvez notre équipe
en présence de nos producteurs
devant le restaurant
avec notre offre de street food spécialement pensée pour l'occasion

Au menu :

Pastrami de veau nantais, Pé tsai de Laura, choucroute, Ssäm jang pickles de fenouil

Le restaurant restera ouvert en parallèle avec notre menu habituel.

+ D'INFOS



CONGÉS ESTIVAUX

Notre restaurant ferme ses portes du 01 août au 21 août pour les congés estivaux.
Nous serons de retour pour vous servir dès le 22 août !

PICKLES FÊTE SES 10 ANS

En 2024, Pickles aura 10 ans ! 10 ans d'aventures collectives, avec nos équipes, nos producteurs, nos clients, nos partenaires, nos amis restaurateurs...
Pour fêter ces 10 ans, Pickles organisera à partir de septembre 2023, 8 dîners uniques avec 8 Chefs invités, à raison d'un par mois. Des Chefs qui nous ont inspiré ou ont croisé notre route, venus de France et d'ailleurs...

Stay tuned !

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

La ferme du Bois des (Nantes - Doulon)

FERME DU BOIS DES ANSES (Nantes - Doulon)

Laura Guillemot
Maraîchère

Originaire de Normandie, après une formation de journaliste, Laura Guillemot a finalement décidé de se tourner vers l'agriculture en se formant dans plusieurs fermes de la région avant de s'installer en 2021 sur l'ancienne ceinture maraîchère nantaise où elle redonne vie à une ancienne ferme maraîchère de 2,7 hectares. Elle y cultive en agriculture biologique des légumes, une grande diversité d'herbes aromatiques et a récemment planté un verger. Elle vise aussi d'allier sa passion pour la danse et la culture en ouvrant prochainement sa ferme à l'accueil de performances artistiques.



DÉCOUVREZ NOS PRODUCTEURS

INFOS PRATIQUES

Pickles Restaurant
2 rue du Marais, Nantes
Tel : 02 51 84 11 89

SUIVEZ-NOUS

