

Les entrées

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3** « Ets CreneGuy de Larmor Baden » 10.90 €
- * **Pressé de Pommes et Boudin noir**, Crème de champignons 7.50 €
- Foie gras de Canard mi-cuit nature** 12.90 €
Brioche chaude et son confit
- * **Autour du Céleri**, Chair de Crabe et Bisque de têtes 10.80 €
- Saint-Jacques et Bolognaise de Pieds de Cochon**, 13.80 €
Mousseline de Panais

Les plats

- Filet de bœuf et son Jus**  26.50 €
Aligot et échalotes confites
- * **Filet de Daurade au citron confit**,  19.50 €
Purée de potirons et endives au miel
- * **Mignon de Porc et jus à la Noisette** 19.90 €
Mousseline de Salsifis et Champignons
- Filet de Lieu Jaune cuit sur peau, Sauce au Chouchen**  18.00 €
Fenouil braisé et Pommes de Terre grenaille
- Duo de Saint-Jacques et Daurade**  24.90 €
Risotto au Sarrazin et Topinambours poêlé

Les desserts

- * **Ile Flottante à la Cardamone**, Praliné aux graines de Courges 5.90 €
- Assiette de Fromages du Terroir** 8.50 €
- * **Coupe de Glace ou Sorbet artisanal** « Fleur de glace » 6.50 €
- Café gourmand** « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion) 8.90 €
- Croustillant de Poires aux épices et Chocolat Blanc**, 7.00 €
Confiture de Lait



Notre suggestion - Végétarien

Tarte Fine aux Champignons et Légumes du moment, Salade Verte 15.50 €

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Un descriptif est à votre disposition à la réception de l'hôtel ou au restaurant.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Toutes nos sauces ont une base de produits déshydratés.

Boissons non comprises / Prix Nets

Nos menus

Menu des P'tits Loups – 12.90 €

Jusqu'à 12 ans (hors boissons)

Entrée



Plat



Dessert

Menu Cadoudal – 32 €

Au choix parmi les plats marqués d'un point *

Mise en bouche



Entrée



Plat



Dessert

Menu Plaisir Le Loch - 49 €

Mise en bouche



Foie gras de Canard mi- cuit nature Brioche chaude et son confit



Saint-Jacques et Bolognaise de Pieds de Cochon, Epinard frais et Citron confit



Granité du Chef



Filet de Lieu Jaune cuit sur peau, Sauce au Chouchen

Fenouil braisé et Pommes de Terre grenaille



Dessert au choix

Menu « L'Incontournable 2 plats » - 35.50 €

Mise en Bouche



Foie gras de Canard mi-cuit nature Brioche chaude et son confit

Ou

Autour du Céleri, Chair de Crabe et Bisque de têtes



Filet de bœuf et son Jus, Aligot et échalotes confites

Ou

Duo de Saint-Jacques et Daurade

Risotto au Sarrazin et Topinambours poêlés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Un descriptif est à votre disposition à la réception de l'hôtel ou au restaurant.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Toutes nos sauces ont une base de produits déshydratés.

Boissons non comprises / Prix Nets