



Les entrées

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3** « Ets CreneGuy de Larmor Baden » 10.50 €
- Langoustines snackées** 13.50 €
Epinard frais et Citron confit
- Foie gras de Canard mi- cuit nature** 12.90 €
Toast brioché et sa confiture de Poires au vin épicé
- * **Verrine de Petits pois au lait de Coco**, Asperges vertes fraîches 8.50 €
- * **Mousseline de Volaille au Chorizo**, Crème de Chou-fleur et Oignons frits 7.00 €

Les plats

- Filet de bœuf et son Jus** 26.50 €
Pommes de Terre Grenailles et Purée de Carottes 
- * **Dos de Cabillaud en Chapelure d'Herbes, sauce au Curry noir** 19.50 €
Purée de Betteraves et Chou-fleur rôti 
- Noix de Saint-Jacques, sauce à l'Oseille** 26.90 €
Purée de Céleri et Sarrazin, Poireaux confits 
- Filet de Bar à l'Oseille** 23.50 €
Mousseline de Carottes et Pommes de Terre primeur 
- * **Suprême de Pintade et son jus** 19.90 €
Panisses aux Olives et Romarin, Oignon confit

Les desserts

- * **Crèmeux Citron basilic en Verrine** , Crumble Amandes et Meringue sèche 5.90 €
- Assiette de Fromages du Terroir** 8.00 €
- * **Coupe de Glace ou Sorbet artisanal** « Fleur de glace » 6.50 €
Glace : Caramel/Vanille/Chocolat/Pistache/Café
Sorbet : Framboise/Citron/Fraise/Passion/Limoncello
- Café gourmand** « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion) 8.90 €
- * **Arlettes croustillantes, Rhubarbe fraîche et confite**, Ganache montée aux Epices 7.00 €



Notre suggestion - Végétarien

Barbajuan aux Légumes et Crème de Chou-fleur

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- 48 €

Mise en bouche



Foie gras de Canard mi- cuit nature Toast brioché et sa confiture de Poires au vin épicé



Langoustines snackées Epinard frais et Citron confit



Granité du Chef



Noix de Saint-Jacques, sauce à l'Oseille Purée de Céleri et Sarrazin, Poireaux confits



Dessert au choix

Menu « L'Incontournable » - 35.50 € (2 plats) ou 41.00 € (3 plats)

Mise en Bouche



Foie gras de Canard mi- cuit nature Toast brioché et sa confiture de Poires au vin épicé
Ou

Langoustines snackées Epinard frais et Citron confit



Filet de bœuf et son Jus Pommes de Terre Grenailles et Purée de Carottes
Ou

Filet de Bar à l'Oseille Mousseline de Carottes et Pommes de Terre primeur



Arlettes croustillantes, Rhubarbe fraîche et confite, Ganache montée aux Epices

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