

Les entrées ☺

5 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets Creneguy-Larmor Baden »	11,80 €
Foie gras de canard maison, ses toasts et sa compotée de Pruneau et Figues	11,90 €
* Gaspacho de Melon mentholée, chantilly de Porto et crousty de Jambon de Pays	8,90 €
Tartare de Saumon et Avocat, chips Vitelotte	9,90 €
* Mousse de Hareng fumé, Carottes en deux textures et croustillant de pain à l'ail	7,50 €

☺ Nos suggestions du moment

L'assiette printanière et sa cassolette de St Jacques, servie avec du riz (salade, Jambon de Pays, tomates, copeaux de Parmesan, Carottes, oignons rouge)	23,50 €
Plateau de Fruits de Mer (sur réservation 72 heures et selon arrivage) (5 huîtres, 6 langoustines, 1/2 tourteau ou araignée, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)	39,00 €/pers

Les plats ☺

Filet de Bar à l'Orange et Curry rouge doux, perles aux deux pommes de terre	21,50 €
* Cabillaud sur peau cuite à l'étuvée de Cidre, Et ses Lentilles confites à la Vanille Bourbon	19,70 €
* Suprême de Poulet rôti au thym et son jus simple aux petits légumes, Poêlée de Gnocchis	16,70 €
Filet de Bœuf au Poivre de Sichuan, Pommes de terre rôties	25,50 €
Brochette royale de St Jacques et Crevettes au beurre blanc Circuma Accompagnée d'un risotto,	27,50 €

Les desserts ☺

Assiette de Fromages du Terroir	7,50 €
* Coupe de Glace ou Sorbet artisanal « Fleur de glace » <u>Glace</u> : Caramel / Vanille / Chocolat / Pistache / Noix de coco / Café <u>Sorbet</u> : Framboise / Pamplemousse / Citron / Fraise / Menthe blanche / Passion / Pomme / Cassis	6,10 €
* Mousse Passion et Chocolat lait Praliné, Madeleine moelleuse au citron vert	8,50 €
Déclinaison autour de la Fraise	8,90 €
Café gourmand « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion)	7,90 €

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 / Prise Nette

Nos menus à composer

Formule déjeuner

La Sterne - 13.90 €

Valable du lundi au vendredi, le midi et hors jours fériés.

Salade d'accueil

• Plats du moment au choix

• Dessert du moment

Ou

Salade de fruits

1 verre de vin IGP* ou 1 bière pression* ou 50 cl d'eau minérale

Menu De Ségur - 37 €

Au choix dans notre carte,
hors brochette royale de St Jacques

Mise en bouche

• Entrée

• Plat

• Dessert

Menu Cadoudal - 28 €

Au choix parmi
les plats marqués d'un point *

Mise en bouche

• Entrée

• Plat

• Dessert

Menu Le Loch - 45 €

Mise en bouche

Foie gras de canard maison,

Ses Toasts et sa compotée de Pruneaux

Brochette royale de St Jacques et Crevettes au beurre blanc curcuma.

Risotto d'Asperges

Café gourmand « Brûlerie d'Alré »

(ou Thé ou Infusion)

Tout changement de plat (entrée, plat, dessert) sera facturé au prix de la carte

Menu des P'tits Loups - 12.50 €

Menu 3 plats - Hors boissons



Jusqu'à 12 ans - Demander auprès du maître d'hôtel

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

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