

## Les entrées

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets Crenequy-Larmor Baden » 11,80 €
- Foie gras de canard maison, ses toasts et sa compotée de Pruneaux et Figs 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 23,50 €  
(salade, Jambon de Pays, tomates, copeaux de Parmesan, Carottes, oignons rouges)
- Plateau de Fruits de Mer (sur réservation 72 heures et selon arrivage) 39,00 €/pers  
(5 huîtres, 6 langoustines, 1/2 tourteau ou araignée, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)

## Les plats

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

## Les desserts

- Assiette de Fromages du Terroir 7,50 €
- \* Coupe de Glace ou Sorbet artisanal « Fleur de glace » 6,10 €  
Glace : Caramel / Vanille / Chocolat / Pistache / Noix de coco / Café  
Sorbet : Framboise / Pamplemousse / Citron / Fraise / Menthe blanche Passion / Pomme / Cassis
- \* 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 / Prix Nets

## 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