



Les entrées

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3** « Ets CreneGuy de Larmor Baden » 11.50 €
- Emietté de Crabe, Crème de Courgettes à l'Estragon** 12.50 €
Carottes en condiments
- Duo de foie gras de Canard mi- cuit nature et au Sarrazin** 13.90 €
Toast brioché et son Chutney de Pommes Cidre & Miel
- * **Velouté Parmentier et ses croutons** 8.90 €
- * **Terrine de Campagne, Crème de Moutarde à l'Ancienne** 9.50 €

Les plats

- Filet de bœuf et son Jus** 26.50 €
Frites à l'Ancienne et poêlée de Champignons frais 
- * **Lieu jaune rôti et sa Sauce Thym-Citron** 19.50 €
Galette de Pommes de Terre et Navets confits 
- Noix de Saint-Jacques snackées** 26.90 €
Crème de Salsifis à l'Ail, Purée de Potiron et Poireaux confits 
- Filet de Bar sauce Thym-Citron** 23.50 €
Purée de Potiron et Carottes glacées 
- * **Suprême de Volaille jaune aux Algues** 24.90 €
Galette de Pommes de Terre et Carottes glacées

Les desserts

- * **Choux craquants à la Noisette et Sorbet Passion** 7.50 €
- 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/Pamplemousse/Citron/Fraise/Menthe blanche/Passion/Pomme/Cassis
- Café gourmand** « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion) 8.90 €
- * **Financier aux Noix, Mousse au Chocolat blanc** 5.90 €
Pommes confites et Caramel au Beurre salé



Notre suggestion - Végétarien

Samoussa de Légumes croustillants, Sauce Parmentière 14.50 €

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.

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 Gourmand Le Loch- 48 €

Mise en bouche



Duo de foie gras de Canard mi- cuit nature et au Sarrazin Toast brioché et son Chutney



Noix de Saint-Jacques snackées Crème de Salsifis à l'Ail, Purée de Potiron et Poireaux confits



Granité du Chef



Filet de bœuf et son Jus Frites à l'Ancienne et poêlée de Champignons frais



Dessert au choix

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

Mise en Bouche



Duo de foie gras de Canard mi- cuit nature et au Sarrazin Toast brioché et son Chutney

Ou

Emietté de Crabe, Crème de Courgettes à l'Estragon Carottes en condiments



Filet de bœuf et son Jus Frites à l'Ancienne et Chou farçi

Ou

Filet de Bar sauce Thym-Citron Purée de Potiron et Carottes glacées

Ou

Noix de Saint-Jacques snackées Purée de Potiron et Poireaux confits (*supplément 3.00 €*)



Financier aux Noix, Mousse au Chocolat blanc Pommes confites, Caramel au Beurre salé

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.