



## 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.