

Les entrées

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets Crenequy de Larmor Baden » 11,90 €
- *Velouté de lentilles, crème fraîche & dés de Comté fruités 18 mois 7,80 €
- Foie gras de canard maison, 11,90 €
Brioche toastée et son Chutney de figues et coing au Calvados
- *Trilogie de Poissons marinés et fumés (saumon gravelaé, lieu fumé et hareng) 10.50 €
Et son Mesclun Sauce fromage blanc et agrumes

Les plats

- Filet de bœuf au beurre de roquette  26,50 €
Gratin de pommes de terre parfumé à la Muscade & l'Ail
- *Filet de Lieu Jaune Tandoori,  Riz sauvage au Romarin, spaghettis de légumes 21,50 €
- Noix de Saint-Jacques Snackées 23,90 €
Sauce Crustacés à la Badiane Mousseline de Panais persillés
- *Quasi de Veau sauce Betteraves, Julienne de Potiron Quinoa-Boulgour au Curcuma 19,90 €

Les desserts

- *Assiette de Fromages du Terroir 7,50 €
- Palet Breton, Diplomate cacao et poire rôtie aux poivres de Sehouan, 8,90 €
- *Coupe de Glace ou Sorbet artisanal « Fleur de glace » 6,20 €
Glace : Caramel / Vanille / Chocolat / Pistache / Noix de coco / Café
Sorbet : Framboise / Pamplemousse / Citron / Fraise / Menthe blanche Passion / Pomme / Cassis
- Café gourmand « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion) 8,80 €
- *Verrine façon tartelette et citron meringuée 7,70 €

L' incontournable - 33 € Mise en bouche

•
Trilogie de Poissons marinés et Fumés

•
Filet de Bœuf au Beurre de Roquette ou Noix de st Jacques snackées

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.

Menu du jour
Hors Dimanche et jour férié

Mise en Bouche

•
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 19.00 €

•
Entrée - Plat - Dessert 25.50 €

Menu De Ségur - 39 €

Au choix dans notre carte,
hors Incontournable

Mise en bouche

•
Entrée

•
Plat

•
Dessert

Menu Cadoudal - 30 €

Au choix parmi
les plats marqués d'un point *

Mise en bouche

•
Entrée

•
Plat

•
Dessert

Menu Gourmand Le Loch - 48 €

Mise en bouche

•
Foie gras de canard maison,
Brioche toastée et son Chutney de figues et coing au Calvados

•
Noix de Saint-Jacques Snackées
Sauce Crustacés à la Badiane

•
Assiette de Fromages du Terroir

•
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 Petits Loups jusqu'à 12 ans 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