

Les entrées ☰

Crunchy avocat crevettes, Rémoulade de céleri rave safrané	9.80 €
Foie gras de canard maison, Brioche toastée et son Chutney Oignon rouge et pommes au vinaigre balsamique blanc	12.90 €
Gaspacho de Melon, Croustons à l'ail	8.90 €

Les plats ☰

Filet de bœuf au beurre de roquette Mousseline de pommes de terre dijonnaise, sifflets de poireaux glacés	25.50 €
Filet de cabillaud à l'unilatéral, Crème de poivrons rouges, pommes de terre cocotte en matelote, petits pois frais	21.90 €
Noix de Saint-Jacques Snackées Crème au pesto vert, légumes primeurs, nouilles chinoises et soja	25.50 €
Grande Assiette du Moment, Nous consulter	21.90 €

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	8.90 €
Café gourmand « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion)	9.50 €

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.

Boissons non comprises / Prix Nets



Menu De Ségur - 38 €

Au choix dans notre carte.

Mise en bouche

•
Entrée
•
Plat
•
Dessert

Menu du jour - 25.50 €

Mise en bouche

•
Entrée du jour
•
Plat du jour
•
Dessert du jour

Menu Le Loch - 49 €

Kir Maison et sa Mise en bouche

•
Foie gras de canard maison.

Chutney Oignon rouge et pommes au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée

•
Noix de St Jacques snackées.

Crème au pesto vert, légumes primeurs, nouilles chinoises et soja

•
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