



## Les entrées

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets Crenequy de Larmor Baden » 11,90 €
- \* Velouté crème Dubarry, Chips au Jambon cru 7,90 €
- Médailon de foie gras, 11,90 €  
Coast brioché et son Chutney Echalotes à la Groseille
- \* Tartare de Cabillaud au pomme-kiwi et Citron vert 10.50 €

## Les plats

- Filet de bœuf au Vin épice et ses Pommes Frites à l'Ancienne 26.50 €
- \* Daurade en filet poêlé à l'Unilatéral et son Beurre blanc aux Algues  21.50 €  
Julienne De Courgettes, Carottes au cumin et Pommes vapeur
- Noix de Saint-Jacques Snackées au Curry rouge 23,90 €  
Fondue de Fenouil à l'Orange et son Riz safrané
- \* Côte de Veau à la Normande 19.90 €  
Fricassée de champignons et sa mousseline Pomme Elstar-Céleri
- Rachis Parmentier de Légumes et Salade verte  14.50 €

## Les desserts

- \* Assiette de Fromages du Terroir 7,80 €
- Diplomate Caramel au Beurre salé et Pomme caramélisée sur Palet breton 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) 8,90 €
- \* Poire pochée au Vin et sa Crème glacée Speculoos 7,70 €

L' incontournable - 34 €

Mise en bouche

• Médailon de Foie Gras Coast brioché et son Chutney Echalotes à la Groseille

• Filet de Bœuf au vin épice ou Noix de st Jacques snackées au Curry rouge  
Pommes Frites à l'Ancienne Fondue de Fenouil à l'Orange et son Riz safrané

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 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,

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

•  
Duo de Foie gras de canard maison Coast brioché et son Chutney

•  
Nage de Saint-Jacques au Curry rouge sur sa julienne de Légumes

•  
Granité Pamplemousse

•  
Côte de Veau à la Normande

Fricassée de champignons et sa mousseline Pomme Elstar-Celeri

•  
Dessert au choix

Tout changement de plat (entrée, plat, dessert) sera facturé au prix de la carte

## Menu des Petits Loups jusqu'à 12 ans 12.90 €

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