

Les entrées

- 6 Huîtres creuses de la Baie n°3** « Ets Creneguy de Larmor Baden »  **11.50 €**
- Tataki de Bœuf condiment Chimichurri et chou-fleur**  **10.50 €**
- * **Gaspacho de pastèque à l'estragon**, espuma au fromage frais et crumble épicé **8.00 €**
- Foie gras de Canard mi-cuit nature et son Chutney**  **12.90 €**
- * **Moules façon marinière revisité**, fenouil et céleri branche **8.50 €**
- Cromesquis de Crabe au curry noir**, Sauce Laitue à la moutarde **13.50 €**

Les plats

- Filet de bœuf et son Jus** **29.90 €**
Purée fine de petits pois et pressé de pommes de terre
- * **Filet de Cabillaud au lait de coco et curry**,  **21.00 €**
Riz vénérée et radis blanc
- * **Suprême de volaille et son jus** **19.90 €**
Mousseline de carottes et oignon sebette
- Filet de Bar à l'oseille**,  **23.50 €**
Mousseline de Carottes et Brocolis
- Duo de Saint-Jacques et croustillant d'andouille**  **28.50 €**
Pommes de terre primeur et brocolis

Les desserts

- * **Déclinaison aux fruits rouges et meringue croquante** **7.50 €**
- Assiette de Fromages du Terroir** **8.50 €**
- * **Coupe de Glace ou Sorbet artisanal** « Fleur de glace » **6.50 €**
- Café gourmand** « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion) **8.90 €**
- Cheesecake passion-noisettes**, **8.90 €**



Notre suggestion - Végétarien
Déclinaison de Légumes du moment

15.50 €

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

Nos menus

Menu des P'tits Loups – 12.90 €

Jusqu'à 12 ans (hors boissons)

Entrée



Plat



Dessert

Menu Cadoudal – 34 €

Au choix parmi les plats marqués d'un point *

Mise en bouche



Entrée



Plat



Dessert

Menu Plaisir Le Loch- 49 €

Mise en bouche



Foie gras de canard mi- cuit nature et son chutney



Cromesquis de crabe au curry noir, sauce laitue à la moutarde



Granité du Chef



Filet de Bar à l'oseille,
Mousseline de carottes et brocolis



Dessert au choix

Menu « L'Incontournable » - 36.50 € (2 plats)

Mise en Bouche



Filet de Bœuf et son Jus, purée fine de petits pois et
pressé de pommes de terre

Ou

Duo de Saint-Jacques et croustillant d'andouille

Pommes de Terre primeur et brocolis



Cheesecake Passion-Noisette

Ou

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

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