

Les entrées ☞

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets Crenequy de Larmor Baden » 11,90 €
Foie gras de canard maison, brioche toastée et son Chutney Ananas 11,90 €
* Cappuccino de Légumes, Mousse fumée aux marrons et croutons 8,90 €
Salade de Lentilles confites à la vanille, Andouille de Guémené au Sautoir et sa vinaigrette au cidre 9,80 €
* Mille-feuille de Crabe au Curry rouge et ses billes de poires confites au poivre de Sèchuan 9,90 €

Les plats ☞

- Filet de Bœuf Sauce Marchand de Vin, 25,50 €
Ecrasé de Pommes de terre à l'ail et au thym, échalotes confites 19,70 €
* Filet de Lieu jaune à l'unilatéral et son jus de coquillages safrané
Mousseline de Chou-fleur au beurre noisette et Gnocchis 21,50 €
Fournedos de lotte, crème au lard,
Riz Sauvage et Brunoise de Légumes parfumée à l'Origan
* Côte de veau et son jus simple, 18,70 €
Fricassée de champignons persillés, Polenta Moelleuse au Paprika

Les desserts ☞

- Assiette de Fromages du Terroir 7,50 €
* 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) 8,60 €
Déclinaison autour du Chocolat 8,90 €
* Financier Pistache, ganache citron et chocolat blanc, gel citron vert Limoncello 7,90 €

Nos suggestions

- Duo de Foie Gras Chaud et Froid de Canard 18,50 €
et son Chutney Ananas, brioche toastée
Brochette royale de St Jacques et Crevettes au beurre blanc 28,50 €
Accompagnée de Tagliatelles aux deux carottes et ses quenelles de pommes de terre et œufs de lompe,

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 à composer

☰ *Formule déjeuner*
La Sterne - 13.90 €

Valable du lundi au vendredi, le midi et hors jours fériés.

Salade d'accueil

Plats du moment au choix (viande ou poisson)

Dessert du moment Ou Salade de fruits

1 verre de vin IGP* ou 1 bière pression* ou 50 cl d'eau minérale

☰ *Menu De Ségur - 38 €*

Au choix dans notre carte,
hors suggestions du Moment

Mise en bouche

•
Entrée

•
Plat

•
Dessert

☰ *Menu Cadoudal - 28.50 €*

Au choix parmi
les plats marqués d'un point *

Mise en bouche

•
Entrée

•
Plat

•
Dessert

☰ *Menu Le Loch - 47 €*

Mise en bouche

•
Foie gras de canard maison,
Chutney ananas, brioche toastée

•
Brochette royale de St Jacques et Crevettes au beurre blanc curcuma,

•
Tagliatelles aux deux carottes et ses quenelles de pommes de terre et
œufs de lompe

•
Café gourmand « Brûlerie d'Albré »

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