

## Les entrées ☺

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets Crenequy de Larmor Baden » 11,90 €
- \*Crunchy avocat crevettes, rémoulade de céleri rave safrané 9,80 €
- Foie gras de canard maison, 11,90 €
- Brioche toastée et son Chutney Oignon rouge et pommes au vinaigre balsamique blanc 8,90 €
- \*Gaspacho andalou, croutons à l'ail

## Les plats ☺

- Filet de bœuf au beurre de roquette 25,50 €
- Mousseline de pommes de terre dijonnaise, sifflets de poireaux glacés
- \*Dos de cabillaud à l'unilatéral, 19,70 €
- Crème de poivrons rouges, pommes de terre cocotte en matelote, petits pois frais
- Noix de Saint-Jacques Snackées 23,50 €
- Crème au pesto vert, légumes primeurs, nouilles chinoises et soja
- \*Magret de canard au miel et à l'Espelette, 18,70 €
- Coulis de carottes au cumin et son fondant croquant

## Les desserts ☺

- \*Assiette de Fromages du Terroir 7,50 €
- Parfait glacé ananas, 8,90 €
- Dacquoise moelleuse à la noix de coco, citron vert, chantilly mascarpone parfumé à la vanille 6,20 €
- \*Coupe de Glace ou Sorbet artisanal « Fleur de glace »
- Glace : Caramel / Vanille / Chocolat / Pistache / Noix de coco / Café
- Sorbet : Framboise / Pamplemousse / Citron / Fraise / Menthe blanche Passion / Pomme / Cassis 8,60 €
- Café gourmand « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion)

## Nos suggestions

- Duo de Saumon et crème d'estragon 15,50 €
- Duo de Foie Gras Chaud et Froid de Canard 18,50 €
- et son Chutney Oignon rouge et pommes au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée
- Brochette Royale de Saint Jacques et Crevettes 28,50 €
- Crème au pesto vert, légumes primeurs, nouilles chinoises et soja

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 Oignon rouge et pommes au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée

•  
Brochette royale de St Jacques et Crevettes,

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

•  
Café gourmand « Brûlerie d'Albré »

(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