



Les entrées

6 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets CreneGuy de Larmor Baden » 	11.50 €
Œuf confit au soja, chou-fleur au sésame et réduction d'oignons au cidre 	10.50 €
* Crumble de courges aux épices et parmesan, crème de chèvre au thym	8.00 €
* Gravlax de bar à la betterave, fromage frais et estragon	9.50 €
Raviole ouverte de langoustine au céleri, crème d'herbes acidulées	13.50 €

Les plats

Filet de bœuf « origine France »	31.00 €
Purée fine de carottes et fenouil braisé	
* Filet de Cabillaud au vin blanc et lard fumé 	21.50 €
Pommes de terre fondantes et navets glacés	
* Mignon de porc « origine France »	19.90 €
Autour du topinambour et confit d'oignons	
Filet de lieu jaune cuit sur peau 	23.50 €
Chou rouge étuvé et mousseline de panais persillade	
Saint-Jacques rôties	29.50 €
Purée de pommes de terre aux graines de sarrasin et champignons poêlés	

Les desserts

* Autour de la pomme, sablé croquant et caramel beurre salé	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 €
Déclinaison d'agrumes, beurre à l'orange et tuile croustillante	8.90 €



Notre suggestion - Végétarien

Galettes de légumes, crème d'herbes acidulées **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

Menu des P'tits Loups – 12.90 €

Jusqu'à 12 ans (hors boissons)

Nuggets de volaille et purée
(ketchup maison)

•
Boule de glace

Menu Cadoudal – 35 €

Au choix parmi les plats marqués d'un point *

Mise en bouche

•
Entrée

•
Plat

•
Dessert

Menu Plaisir Le Loch --54€

Mise en bouche

•
Raviole ouverte de langoustine au céleri, crème d'herbes acidulées

•
Œuf confit au soja, chou-fleur au sésame et réduction d'oignons au cidre

•
Granité du Chef

•
Filet de lieu jaune cuit sur peau

Choux rouge étuvé et mousseline de panais persillade

•
Dessert au choix parmi ceux marqués d'un point *

Menu L'Incontournable -- 37.50 (2 Plats)

Mise en Bouche

•
6 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets CreneGuy de Larmor Baden »

ou

Œuf confit au soja, chou-fleur au sésame et réduction d'oignons au cidre

•
Filet de bœuf « origine France », Purée fine de carottes et fenouil braisé

ou

Saint-Jacques rôties , Purée de pommes de terre aux graines de sarrasin et champignons poêlés

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