

Les entrées

- 5 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets Crenequy de Larmor Baden » 11,90 €
- * Gaspacho de Melon à la Menthe, Chantilly au Porto et chips Jambon 7,90 €
- Médailлон de foie gras, Coast brioché et son Chutney 11,90 €
- * Tartare de Cabillaud au pomme-kiwi et Citron vert 10,50 €

Les plats


- Filet de bœuf au Vin épicié 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 Beurre blanc au Curry rouge 23,90 €
- Fondue de Poireaux et son Riz safrané
- * Magret de Canard à la Framboise Mousseline de Patate douce 19,90 €
- Hachis Parmentier de Légumes et Salade verte  14,50 €

Grande Assiette du Moment

16,90 €

(Crudités, Melon, Jambon, Rillettes de Poisson et Saumon fumé)

Les desserts

- * Assiette de Fromages du Terroir 7,80 €
- Douceur feuilleté aux Fruits rouges 8,90 €
- * Coupe de Glace  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'incoutournable - 34 € Mise en bouche

Médailлон de Foie Gras Coast brioché et son Chutney

Filet de Bœuf au vin épicié ou Noix de Saint-Jacques Beurre blanc au Curry rouge
Pommes Frites à l'Ancienne Fondue de Poireaux 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 Toast brioché et son Chutney

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

•
Granité Pamplemousse

•
Magret de Canard à la Framboise

Mousseline de Patate douce

•
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