

Les entrées ☞

- | | |
|--|---------|
| 6 Huîtres creuses de la Baie n°3 « Ets Crenequy-Larmor Baden » | 11,80 € |
| Foie gras de canard maison, ses toasts et sa compotée de Pruneaux et Figs | 11,90 € |
| * Gaspacho de Melon mentholée, chantilly de Porto et crousty de Jambon de Pays | 8,90 € |
| Tartare de Saumon et Avocat, chips Vitelotte | 9,90 € |
| * Mousse de Hareng fumé, Carottes en deux textures et croustillant de pain à l'ail | 7,50 € |

☞ Nos suggestions du moment

- | | |
|--|--------------|
| L'assiette printanière et sa cassolette de St Jacques, servie avec du riz
(salade, Jambon de Pays, tomates, copeaux de Parmesan, Carottes, oignons rouge) | 20,50 € |
| Plateau de Fruits de Mer (sur réservation 72 heures et selon arrivage)
(5 huîtres, 6 langoustines, 1/2 tourteau ou araignée, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux) | 39,00 €/pers |

Les plats ☞

- | | |
|---|---------|
| Filet de Bar à l'Orange et Curry rouge doux, perles aux deux pommes de terre | 21,50 € |
| * Cabillaud sur peau cuit à l'étuvée de Cidre,
Et ses Lentilles confites à la Vanille Bourbon | 19,70 € |
| * Suprême de Poulet rôti au thym et son jus simple aux petits légumes,
Poêlée de Gnocchis | 16,70 € |
| Filet de Bœuf au Poinvre de Szechuan, Pommes de terre rôties | 23,50 € |
| Brochette royale de St Jacques et Crevettes au beurre blanc Curcuma
Accompagnée d'un risotto d'Asperges, | 27,50 € |

Les desserts ☞

- | | |
|---|--------|
| Assiette de Fromages du Terroir | 7,50 € |
| * Coupe de Glace ou Sorbet artisanal « Fleur de glace »
<u>Glace</u> : Caramel / Vanille / Chocolat / Pistache / Noix de coco / Café
<u>Sorbet</u> : Framboise / Pamplemousse / Citron / Fraise / Menthe blanche Passion / Pomme / Cassis | 6,10 € |
| * Mousse Passion et Chocolat lait Praliné, Madeleine moelleuse au citron vert | 8,50 € |
| Cheesecake Ananas et Spéculos, gelée de Mangue et son coulis | 8,90 € |
| Café gourmand « Brûlerie d'Alré » (ou Thé ou Infusion) | 7,90 € |

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 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
•
Dessert du moment
Ou
Salade de fruits
•

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

☞ Menu Cadoudal - 28 €

Au choix parmi
les plats marqués d'un point *

Mise en bouche

•
Entrée

•
Plat

•
Dessert

☞ Menu De Ségur - 37 €

Au choix dans notre carte,
hors brochette royale de St Jacques

Mise en bouche

•
Entrée

•
Plat

•
Dessert

☞ Menu Le Loch - 45 €

Mise en bouche

•
Foie gras de canard maison,

Ses Toasts et sa compotée de Pruneaux

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

•
Risotto d'Asperges

•
Café gourmand « Brûlerie d'Alré »

(ou Thé ou Infusion)

Tout changement de plat (entrée, plat, dessert) sera facturé au prix de la carte

☞ Menu des P'tits Loups - 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 / Prise Nets