

# NOTRE CARTE

 Nos suggestions de vin au verre

## NOS ENTRÉES

11.00 €



6 Huîtres de la Baie n°3 "Ets Creneugy de Larmor-Baden"

 AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, 2021 Les Donelières 4.50 €

Aubergine grillée, mousse de chèvre et autour du poivron

 AOP Fiefs Vendéens Mareuil, 2021 4.00 €

Finger de morue, mayonnaise au persil et sauce herbacidulé (supplément 2€)

 AOP Château Haut Grelot, 2021 Côtes de Blaye 4.50 €

Tataki de thon sésame, chou-fleur et chimichurry

 AOP Ventoux "Amountanage", 2021 Marrenon 4.50 €  

## NOS PLATS

18.00 €



Mignon de porc "Breton" et son jus, panisse persillée et carottes glacées

 AOP Menetou, 2019 Isabelle et Pierre Clément 6.80 €

Magret de canard rôti, asperges vertes et purée de betterave acidulée (supplément 4€) 

 AOP Château Le Chêne, 2019 Haut-Médoc 4.80 €

Lieu jaune curry noir, petits pois et chorizo

 AOC Anjou-chenin", 2021 "La cueillette des Oiseaux" 4.90 € 

## NOS DESSERTS

9.00 €



Assiette de Fromages du moment (supplément 2€)

Brioche perdue, ananas rôtie et glace vanille

Amandine à la rhubarbe et sorbet fraise

Café Gourmand "Brûlerie d'Alré" (ou Thé ou Infusion)

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.

Boissons non comprises / Prix Nets



*Auray Hôtel du Loch \*\*\*  
& Restaurant La Sterne*

## NOS MENUS

### *De Ségur*

25.00 €



Plat  
+  
Dessert

### *La Sterne*

36.00 €



Entrée  
+  
Plat  
+  
Dessert

### *Le Loch*

47.00 €



2 Entrées  
+  
Plat  
+  
Dessert

### *Ptits Loups*

(enfants de moins de 12 ans)

12.50 €



Nuggets de poulet et  
purée de pommes de terre  
ketchup maison



Coupe de glace 2 boules

**Proposition végétarienne sur demande.  
Merci de vous adresser au Responsable de Salle.**

**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.**

**Boissons non comprises / Prix Nets**

## LES VINS ROUGES

### Bordeaux

AOP Les Mercadières, 2019  
AOP Château Le Chêne, 2018 Haut-Médoc

Verre 12 cl	75 cl
4.80€	24.50€ 26.00€

### Val de Loire

AOP Menetou, 2019 Isabelle et Pierre Clément  
AOP Fiefs Vendéens Mareuil, 2021

6.80€	40.00€
4.00€	26.50€

### Côtes du Rhône

AOP Lubéron La Ciboise, 2020 M. Chapoutier  
AOP Vacqueyras Pierre Amadieu, 2020 La Grangelière

6.80€	22.50€ 41.50€
-------	------------------

## LES VINS BLANCS

### Bordeaux

AOP Château Haut Grelot, 2021 Côtes de Blaye

Verre 12 cl	75 cl
4.50€	23.50€

### Val de Loire

AOC Anjou-Chenin, 2021 "La cueillette des Oiseaux"    
AOP Sancerre blanc, 2021 Domaine Girard  
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, 2021 Les Donelières

4.90€	29.80€ 38.00€
4.50€	18.00€

### Vallée du Rhône

AOP Ventoux "Amountanage", 2021 Marrenon  

4.50€	22.50€
-------	--------

### Bourgogne

IGP Cépage Chardonnay de Touraine, 2020 Domaine de la Renne

25.00€

## LES VINS ROSÉS

### Provence

AOP Côteau d'Aix en Provence, 2021 Pigoulet "Première"  
IGP San Pieru, 2021

Verre 12 cl	75 cl
4.00€	26.00€ 22.50€

### Pampelonne

IGP Pampelonne Bay Méditerranée, 2021 L'Orangerie

25.00€

## LE CIDRE

Cidre Brut Kérizac

25 cl	75 cl
4.95€	9.90€

## LES CHAMPAGNES ET CRÉMANTS AOP

Champagne Nicolas Feuillate  
Crémant d'Alsace Brut

Coupe 12 cl	75 cl
9.90€	61.00€
4.35€	25.50€

**PRIX NETS**