

# Restaurant La Sterne

**La Grande Assiette du Moment** **12.90 €**

*Nous consulter*

**Le Plaisir « Terre & Mer » :** **39 €**

Duo de Foie Gras Maison

Compotée de Poires

\*\*\*

La Majesté des Mers

Sole meunière (200/300 gr) et ses Pommes de Terre vapeur

*Suggestion : Le verre de Pinot Gris d'Alsace, 12 cl* **4,90**

**L'incontournable :** **29.50 €**

Foie Gras Maison et son toast,

Compotée de Pommes

\*\*\*

La Brochette Royale de St Jacques & Crevettes

*Suggestion : Le verre de Gewurztraminer, 12 cl* **5.50 €**

*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*

# Restaurant La Sterne

## ☰ Menu La Sterne – 12.50 €

Uniquement le midi  
Du Lundi au Vendredi  
Hors jours fériés

Salade d'Accueil



Plat du jour au choix



Dessert du jour

Ou

Salade de Fruits frais

1 verre de vin IGP ou ½ eau minérale  
ou 1 bière pression

## ☰ Menu Cadoudal - 26 €

Mise en Bouche



Velouté de potiron

Ou

Salade de magret fumé



Dos de Cabillaud beurre blanc

Ou

Suprême de volaille au chorizo



Assiette de fromage et sa salade

Ou

Pana cotta et son coulis Passion

## Menu De Ségur - 34 €

☰ Mise en Bouche



☰ Saumon fumé crème citronnée

Ou

☰ Foie gras maison et son Toast

Ou

☰ Bouquet de crevettes roses



☰ Poêlée de St Jacques et son beurre blanc

Ou

☰ Bavette 180 gr, sauce poivre  
et ses Frites fraîches maison

Ou

☰ Cotriade aux 3 poissons



☰ Coupe Bretonne

Ou

Kouign Amann

& son coulis au Caramel au beurre salé

## Menu Le Loch- 46 €

☰ Mise en Bouche



☰ Mousse de Langoustines  
et sa crème aux Agrumes

Ou

☰ Duo de foie gras chaud et froid  
et ses Toasts



☰ Fricassée de St Jacques  
A la Bretonne



☰ Granité au Passoa  
(Sorbet artisanal & son alcool)



☰ Filet de lotte au chorizo  
Ou

☰ Tournedos de bœuf,  
Sauce au vin épicé



Dessert au choix de la carte



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