

Le Restaurant

Entre Terre et Mer

Les clients en *demi-pension* ou *pension complète* ont une enveloppe de 25.00€ par repas (hors boissons). Les suppléments seront transférés sur chambre. Faites-vous plaisir et bon séjour !

Les Entrées

Les acras de morue de Mathilde, sauce piquante	7.50€
Terrine du moment et son pain grillé.....	7.50€
Camembert pané au cumin et sa salade, sirop d'érable	10.00€
Saumon gravlax, citron confit et toast au sarrasin.....	15.00€
Soupe de poissons, croûtons et rouille maison.....	15.00€
Buffet de hors d'œuvre	15.00€

Les Salades

Salade César : salade, croûtons aillés, tomates cerises, oignons rouges, filet de poulet, sauce césar, œuf, parmesan	15.00€
Salade Entre Terre et Mer : salade, tomates cerises, croûtons aillés, oignons rouges, saumon gravlax, crevettes, filet de poulet, serrano, curé nantais sur toast, œuf	18.00€

Les Pâtes

Les tagliatelles du chef, selon l'humeur.....	13.00€
---	--------

Les Fruits de Mer

Selon saison et arrivage...

6 huîtres n°3 de Bretagne.....	12.00€
12 huîtres n°3 de Bretagne	20.00€
Assiette Océane : bulots, bigorneaux, huîtres, crevettes.....	15.00€
Plateau Solo : ½ tourteau ou araignée, bulots, bigorneaux, langoustines, 6 huîtres et crevettes	35.00€
Plateau Duo : 1 tourteau ou araignée, bulots, bigorneaux, langoustines, 12 huîtres, crevettes	70.00€

Les plats « Côté Terre »

Souris d'agneau confite aux épices douces et au miel, frites de patate douce	19.50€
Filet de bœuf, pommes de terre Pontneuf et tombée de champignons.....	22.00€
Côte de veau (env 400g), purée de pdt au romarin, crème d'ail	24.00€

Les plats « Côté Mer »

Pavé de Julienne en crumble de thym-citron et son risotto au paprika fumé	14.50€
Daurade royale farcie au fenouil et purée lisse de panais.....	17.00€
Filet de bar, vinaigrette de carottes et tombée d'épinards.....	20.00€

Les fromages et desserts de Camille

Assiette de trois fromages affinés et salade verte	10.00€
Fontainebleau aux fruits du moment	8.00€
Macaronade à la crème d'orange.....	9.00€
Parfait glacé passion, meringue au gingembre.....	8.00€
Moelleux au chocolat noir cœur d'orange, et sa crème montée au Cointreau.....	10.00€
L'Irish Coffee à la crème maison.....	10.00€

Glaces et coupes glacées à l'ardoise.

Le Menu du Chef

Entrée ou dessert du jour : 6.60€

Plat seul : 15.50€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 20.50€

Entrée / Plat / Dessert : 25.00€

Menu Enfant

10.00€, jusqu'à 10 ans.