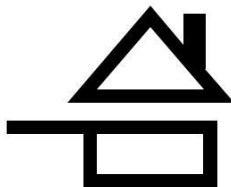


LES TERRASSES

Restaurant - Café - Bar

Notre Restaurant est ouvert tous les jours
(sauf le Samedi midi, sur demande)
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30



Nos plats sont réalisés par nos soins
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues au marché et aux saisons

Prix nets taxes et service compris

Menu Saveur - 30 €

Velouté de Courge, ricotta à la noix, chips de Jambon Serrano

-

Cabillaud, Mousseline de céleri aux agrumes, petits légumes

Ou

Pièce de Bœuf, purée de patates douce, légumes glacés

-

Panna cotta à la vanille aux fruits de saison

Menu Découverte - 45 €

Entrée, plat, fromage et dessert (au choix de la carte)

Menu Dégustation - 60 €

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert (au choix de la carte)

Les Entrées

Saumon mariné aux herbes et baies roses, beurre d'herbes
13.00€

Œuf mollet frit, fraîcheur de roquette à l'huile de courge
12.00€

Salade de choux blanc aigre doux, brochette de Gambas marinées aux
agrumes, vinaigrette chaude aux deux sésames
15.00€

Foie Gras au poivre de Timut cuit au torchon, chutney Ananas-Cardamone
17.00€

Au fil de l'eau

Noix de Saint Jacques snackées, butternut à la vanille, sauce à l'orange
sanguine
22.00€

Pavé de Saumon « Label Rouge » rôti, risotto au citron confit, émulsion
sapin
20.00€

Bar rôti, crème de champignons et légumes de saison
21.00€

Thonite, coulis d'épinards et riz vénéré au poivron confit
18.00€

Carpe Frite à la bière « A Volonté » et ses accompagnements
19.00€

Carne de Voyage

Filet de Bœuf accompagné de sa soubise d'oignons, légumes de saison et pommes de terre sautées au beurre noisette (sup menu 3€)

23.00€

Retour de Chasse, compotée de choux à la châtaigne, sauce airelles (sup menu 4€)

24.00€

Pièce de Veau, sauce à l'échalote aux épices de Noël sur un risotto croustillant

19.00€

Rognons de Veau, spaetzles Maison, sauce moutarde du moment

19.00€

Tartare de Bœuf au couteau, frites et salade

19.00€

Douceurs

Afin de limiter votre attente, nous vous suggérons de choisir votre dessert en début de repas

Chariot de fromages affinés

8.00€

Déclinaison de glaces et sorbets sur son sablé breton

7.00€

Citron Givré et sa douceur passion-menthe

8.00€

Fondant mi-cuit au chocolat, cœur coulant et sa fraîcheur de pêche jaune

8.00€

Nos traditionnelles profiteroles Maison

8.00€

Royal chocolat aux noisettes caramélisées et sa glace caramel beurre salé

9.50€

Café gourmand

9.00€

Menu des Petits Gastronomes

9,50 €

Suprême de volaille, Spätzles Maison



Coulant au chocolat

Ou

Déclinaison de glaces ou sorbets Maison

Nos plats sont réalisés par nos soins
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues au marché et aux saisons

Prix nets taxes et service compris