

## NOTRE FORMULE DU JOUR

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert – 17€*

*Entrée, Plat, Dessert – 23€*

*Menu proposé uniquement les midis en semaine, au tarif affiché*

*Menu proposé uniquement aux pensionnaires les soirs & week-end*

### UNE ENVIE GOURMANDE ?

*Faites-vous plaisir en passant à la carte avec un petit supplément.*

### LES MISES EN BOUCHE

Assiette de tapas servie avec ses olives et verre de vin ou un demi de bière	11,00€
3 huîtres N°3	5,00€
6 huîtres N°3	10,00€

### LES SALADES

**Salade Terre** 16,00€  
Poire, andouille de Guéméné, Tomme bio Ouessant, œuf, pommes de terre, mesclun salade, champignons de Paris, betterave, ciboulette.

**Salade Mer** 17,00€  
Saumon filet, maquereau fumé, haddock fumé, crevettes, mesclun salade, betterave, pommes, citron jaune, ciboulette, crème citron.

**MENU SALADE** 19,90€  
*Une grande salade au choix et un dessert du menu au choix.*

### LES PLATS SUR COMMANDE

*Merci de commander 48h à l'avance.  
Prix selon le cours du marché.*

Homard bleu des côtes Bretonnes  
ou demi-homard

Buisson de langoustines, cuites au court bouillon

Tourteaux entiers, servis avec une mayonnaise maison

Plateau de fruits de mer composé selon la saison

## LES PLATS À LA CARTE LES ENTRÉES

Huitres (n°3)    Huîtres par 6 : 10€                    Huîtres par 9 : 13€                    Huîtres par 12 : 17€  
*(Supplément demi-pension & pension complète 4€)*

Nage de Saint-Jacques safranée	14,00€
Salade de ris de veau et langoustines	15,00€
L'assiette de foie gras de canard et confiture d'oignons rouges	15,00€
Trio de verrines de la mer	9,00€
Salade de légumes aux sésames	9,00€

### LES PLATS

*(Supplément demi-pension & pension complète 5€)*

Pavé de bœuf grillé et ses roasty, sauce béarnaise	17,00€
Ballotine de cabillaud et saumon aux poireaux, sauce vierge au gingembre	17,00€
Poêlée de rognon de veau à la moutarde et ses pommes de terre grenaille	16,00€
Queue de lotte pochée au fumet, crémeux d'huîtres et basilic	17,50€
Selle d'agneau farcie à la pistache, jus à l'ail	17,00€
Haddock aux spaghettis et julienne de légumes au parmesan	17,00€

### LES DESSERTS

*(Supplément demi-pension & pension complète 3€)*

Café gourmand	10,00€
Assiette de fromages, bouquet de salade aux noix	8,00€
Trifle framboises et coco au Malibu	9,00€
Sablé mangue et sa mousse abricot	8,00€
Macaron chocolat, poires	9,00€
Coque passion et sa tuile zestée	9,00€

**MENU VALDYSNEY À 10€**  
*(Pour les enfants jusqu'à 12 ans)*



Grignottes de poulet servies avec ses roasty  
**OU**  
Steak haché servi avec ses roasty  
**OU**  
Filet de poisson, beurre fondu  
-  
Boule de glace aux choix

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX

### Maison des délices (Maché)



### Ferme de la Mourainerie (Saint-Urbain)



### Cap Marée (Nantes)



### Fradin (Le Perrier)

Viande de bœuf élevé de notre région

