



Le Restaurant La Source vous propose une carte épurée,

Laissant place à la créativité de notre Chef.

Des produits de saison,

Sélectionnés au meilleur moment,

Sublimés de la plus belle des façons ...

Service de 12h à 13h45 au déjeuner

De 19h à 21h30 au diner





La Carte de Saison

	<i>Tarif à la carte</i>	<i>Suppl. ½ Pension</i>
Pour débiter		
Assiette de 6 huîtres Fines de Claire N°3 de la Baie de Bourgneuf et son verre de Muscadet Accompagnées d'un vinaigre échalote, beurre	18€	10€
Gaspacho de petits pois, langoustines marinées et suprêmes de pamplemousse	12€	4€
Tomates anciennes, burrata crémeuse et pesto basilic	14€	6€
Médailles de homard sur légumes croquants, assaisonnement aux agrumes et verveine	18€	10€
Pour continuer		
Filet de bœuf « Salers » maturé, sauce Châteaubriant et huile de homard 	34€	15€
Ris de veau caramélisé et son jus corsé 	28€	9€
Lotte bretonne cuite basse température, émulsion iodée	29€	10€
Turbot aux asperges vertes, émulsion citronnée	34€	15€
Pour terminer		
Assiettes de fromages sélection meilleur ouvrier de France et son mesclun	8€	2€
Parfait glacé fraise kiwi, guimauve aux sésames noires	9€	3€
Sphère chocolat Andoa , banane flambée au Vieux rhum	9€	3€
Crumble de pomme verte au cidre, caramel noisette	9€	3€
Plateau de fruits de mer (<u>sur commande</u>)		49€ / Pers
6 huîtres Fine de Claire n°3, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses, 1 1/2 tourteau, 6 bulots, bigorneaux. Accompagnées d'un vinaigre échalote, beurre		



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos viandes sont d'origines Françaises ou Communauté Européenne. Nos prix s'entendent nets, toutes taxes et service inclus (boissons non comprises). Les informations concernant les allergènes à déclaration obligatoire sont disponibles à l'accueil de notre restaurant.



MERCREDI 08 JUIN 2022

Menu Tradition 38,00€

-compris dans les forfaits demi-pension et pension complète-

Menu Express 30,00€

-Entrée et Plat ou Plat et Dessert-

Plat du Jour 23,00€

Nos entrées

Velouté de carotte et sa chips 

Asperges mimosas, vinaigrette de noix 

Duo de crevettes roses et bulots

Entrée à sélectionner sur la carte de saison
(en supplément)

Nos plats

Curry de légumes et quinoa 

Pavé de maigre aux légumes de saison et beurre d'agrumes 

Cuisse de canard confite, mousseline de charlotte à la moutarde à l'ancienne 

Plats à sélectionner sur la carte de saison
(en supplément)

Nos desserts

Profiteroles glace vanille et noix de cajou 

Tartare d'ananas au citron vert et coriandre 

Compote de fruits maison et sa madeleine 

Le crémet de fromage blanc d'Anjou et son coulis

Dessert à sélectionner sur la carte de saison
(En supplément)

 Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos viandes sont d'origines Françaises ou Communauté Européenne. Nos prix s'entendent nets, toutes taxes et service inclus (boissons non comprises). Les informations concernant les allergènes à déclaration obligatoire sont disponibles à l'accueil de notre restaurant.