



**Le Restaurant La Source** vous propose une carte épurée,

laissant place à la créativité de notre Chef Gaëtan NEHLICH

et de notre Chef Pâtissier Calliste BEAULANDE.

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

### POUR DEBUTER

6 huîtres Creuses N°2 de chez Baptiste Raimbaud à Bouin  
Accompagnées d'un vinaigre échalote et beurre ½ sel



Tarte fine aux asperges blanches et noisettes

Foie gras de canard mi-cuit à la vanille bio et confiture de citron jaune 

Homard breton, roulé de courgettes, fraises et ail noir

Tarif à la  
carte

Suppl. ½  
Pension

14€ 6€

16€ 8€

24€ 15€

29€ 21€

### POUR CONTINUER

Daurade royale au shiso et asperges vertes

Rouget à la flamme, sauce genevoise et artichauts grillés

Filet de canette jus réduit Porto et poires, millefeuille de pommes de terre à la truffe 

Selle d'agneau en croûte d'herbes, carottes primeurs 

26€ 6€

26€ 6€

30€ 10€

34€ 14€

### POUR TERMINER

Assiette de fromages de chez Pascal Beillevaire et son mesclun

Pavlova à la rhubarbe et à la rose

Fine tartelette aux gariguettes et coulis à l'ail noir

Royal chocolat « oco », caramel et cacahuètes torréfiées

10€ 4€

10€ 4€

10€ 4€

10€ 4€



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos viandes sont fraîches et au maximum d'origine Française. 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.



## Menu Homard 🏠

69€/ personne

Supplément ½ Pension 29€/ personne

### POUR DEBUTER EN AMUSE BOUCHE

Homard breton, roulé de courgettes, fraises et ail noir

### POUR CONTINUER

Le homard breton (env 500g) rôti au beurre d'ail noir, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive citronnée

### POUR TERMINER

Fine tartelette aux gariguettes et coulis à l'ail noir



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos viandes sont fraîches et au maximum d'origine Française. 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.

## Plateaux de fruits de mer

Sur commande

### Plateau classique

6 huîtres n°3, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses,  
1/2 tourteau ou pincés d'araignée, bulots, bigorneaux.

55€ / Pers

### Plateau royal

1/2 homard breton, 6 huîtres n°3, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses,  
1/2 tourteau ou pincés d'araignée, bulots, bigorneaux.


75€ / Pers








## La Carte des Vins


### LES VINS BLANCS

	75cl	37.5cl
IGP Uby, blanc sec N°21 - Côtes de Gascogne (32-40) 	27€	
AOC Fiefs Vendéens Mareuil-J.Mourat (85)	33€	19€
AOC Valençay - Domaine Sébastien Vaillant (36)	37€	
AOC Macon blanc - Les Vignerons de Mancey (71)	38€	
AOC Sèvre et Maine Muscadet sur lie - Domaine Métaireau Petit Mouton (44)	33€	
AOC Pouilly sur Loire - Domaine Roger Pabiot et Fils (58)	42€	
AOC Chinon Chenin - Couly Dutheil (37)	40€	
AOC Grave - Château Pouyanne (33)	29€	18€
VF OVNI Domaine Mourat (80% Sauvignon et 20% Chardonnay) (85)	34€	
AOC Menetou Salon Thureaux - J. Mellot (43)	45€	
AOC Entre-Deux-Mers - Château Laurès (33)	25€	
AOC Bordeaux – Le D de Dauzac	34€	

### LES VINS ROUGES

AOC Fiefs Vendéens Mareuil - J.Mourat (85)	34€	21€
IGP Syrah Naturalys - Gerard Bertrand (11) 	28€	
AOC Bordeaux – Le D de Dauzac	32€	
IGP Méditerranée – Le cadet de la Bégude 	36€	
AOC Cote du Rhône - Village Plan de Dieu – CJVT (26)	30€	
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil - Couly Dutheil (37)	43€	25€
AOC Saint Emilion - Clos Magne Figeac (33)	43€	
AOC Margaux - Aurore de Dauzac 2017 (33)	60€	
AOP Corbières - Domaine Villemajou (11) 	45€	
AOP Saint-Pourçain - Domaine Nebout (03)	33€	

### LES VINS ROSES


AOC Chinon - Couly Dutheil (37)	33€	20€
IGP Méditerranée – Cadet de la Bégude 	40€	
AOC Fiefs Vendéens Mareuil - J.Mourat (85)	34€	19€
AOP Cabernet d'Anjou Terrebrune (49)	26€	
VF OVNI Domaine Mourat (100% Grolleau) (85)	34€	
IGP Byo by Uby Rosé N°26 (32-40) 	27€	





## Les Vins au verre

Verre  
12.5cl

### LES VINS BLANCS

IGP Uby, blanc sec N°21 - Côtes de Gascogne (32-40) 	7€
AOC Sèvre et Maine Muscadet sur lie - Domaine Métaireau Petit Mouton (44)	7€
AOC Chinon Chenin - Couly Dutheil (37)	9€
VF OVNI Domaine Mourat (80% Sauvignon et 20% Chardonnay) (85)	8€
AOC Côteaux du layon – Terre de Loire (49)	8€
AOC Bordeaux – Le D de Dauzac	8€
AOC Menetou Salon Thureaux - J. Mellot (43)	9€

### LES VINS ROUGES

AOC Cote du Rhône - Village Plan de Dieu – CJVT (26)	7€
AOC Saint-Pourçain - Domaine Nebout (03)	8€
AOC Saint Emilion - Clos Magne Figeac (33)	9€
IGP Syrah Naturalys - Gerard Bertrand (11) 	7€
AOP Corbières – Villemajou (11) 	8€
AOC Bordeaux – Le D de Dauzac	8€

### LES VINS ROSES

AOC Cabernet d'Anjou - Domaine Terrebrune (49)	7€
IGP Méditerranée-Cadet de la Bégude 	9€
IGP Byo by Uby Rosé N°26 (32-40) 	7€
VF OVNI Domaine Mourat (100% Grolleau) (85)	8€





## Les eaux

### LES EAUX MINERALES

	100cl	50cl
<b>PLANCOET FINES BULLES Eau minérale naturelle</b>	6.50€	4.50€
Cette eau minérale naturelle Bretonne issue de la source de Sassay est naturellement pure et sans nitrate. Potassium : 4.9 mg/l – Calcium : 24 mg/l – Magnésium : 16 mg/l – Sodium : 32 mg/l		
<b>PLANCOET Eau minérale naturelle</b>	6.50€	4.50€
Cette eau minérale naturelle Bretonne issue de la source de Sassay est naturellement pure et sans nitrate. Potassium : 32 mg/l – Calcium : 24 mg/l – Magnésium : 16 mg/l – Sodium : 32 mg/l		

### LES EAUX MICRO FILTRES

	75cl
Boire cette eau micro- filtrée c'est découvrir une expérience nouvelle pour un véritable retour aux sources, fraîche et purifiée, cette eau n'a été ni transportée, ni stockée...Elle est tout simplement micro-filtrée directement sur place Servie plate ou gazeuse, elle constitue un retour à la simplicité. Choisir cette eau de votre restaurant, c'est aussi faire un geste pour la planète. Pour le respect de l'environnement, les bouteilles sont réutilisables et recyclables. Eau rendue potable par traitements avec ou sans adjonction de gaz carbonique.	4€



## Les apéritifs

### LES CHAMPAGNES ET PETILLANTS

	75cl	50cl	12cl
Champagne Jacquart mosaïque blanc millésimé	75€		
Champagne Jacquart mosaïque signature 5 ans d'âge	60€		14€
Crémant	29€		8€

### LES COCKTAILS

	12cl
Mojito (Rhum Bacardi, sucre, menthe fraîche, citron vert, Perrier)	10€
St Germain Hugo (Liqueur St Germain, Martini Prosecco, citron vert, menthe)	13€
Spritz	13€
Americano	11€



### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

	24cl
Matiya (Nectar mangue, jus de fraise, citron vert)	7€
Power Flower (Jus de pamplemousse, jus de cranberries, jus de mangue)	7€





## LES ANISES

4cl

Ricard ou Pastis 51

5€

## LES VERMOUTHS ET PORTOS

6cl

Martini

(Rouge, Blanc, Dry, Bitter, Rosé)

6€

Suze

5€

Porto Graham's

(Rouge, Blanc)

5€

## LES KIRS (CASSIS, PECHE, MURE, FRAMBOISE, VIOLETTE)

12cl

Kir royal (Jacquart signature)

14€

Kir au crémant d'Alsace

9€

Kir breton au cidre Kérisac Brut

6€

Kir au Sauvignon

7€

## LES WHISKIES

4cl

Black Bush

7€

Chivas Regal

9€

Nikka

13€

Lagavulin 16 ans

15€



## Les boissons chaudes

### LES CAFES

Expresso BIO	2.70€
Décaféiné BIO	2.70€
Double expresso BIO	5.00€
Supplément lait	0.20€

### LES THES ET INFUSIONS DAMMANN FRERES

Infusion (Tilleul menthe, Verveine, Rooibos citrus, Tisane du Berger)	3.50€
Thé noir (Earl Grey, Darjeeling, Fruits Rouges)	3.50€
Thé vert (Gunpowder, Jasmin, Menthe Touareg, Oriental)	3.50€
Supplément lait ou citron	0.20€

