

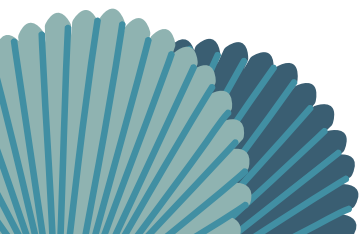


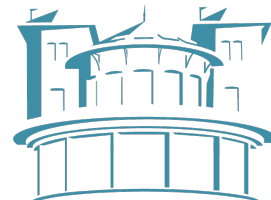
Le Restaurant La Source vous propose une carte épurée,
laissant place à la créativité de notre Chef **Gaëtan NEHLICH**
et de notre Chef Pâtissier **Calliste BEAULANDE**.

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 DÉBUTER

6 huîtres Creuses N°2 de chez Baptiste Raimbaud à Bouin

Accompagnées d'un vinaigre échalote et beurre ½ sel de la Maison BORDIER



Tarif à la
carte Suppl. ½
Pension

14€ 6€

Tacos végétal aux accents mexicains

14€ 6€

Champignons de saison, poitrine de cochon dorée et réduction de Porto



16€ 8€

Terrine de pigeon de Pornic au poivre de kampfot



18€ 10€



POUR CONTINUER

Truite de Bretagne juste cuite, choucroute de betterave jaune et beurre blanc
au champagne rosé

28€ 8€

Râble de lapin aux langoustines et berlingots de topinambours



30€ 10€

Côtelettes de turbot, jus court et croustilles au butternut au yuzu

36€ 16€

Cœur de ris de veau flambé au cointreau et gnocchis de sarrasin à la crème de foin



36€ 16€



POUR TERMINER

Assiette de fromages de la Maison BORDIER et sa confiture de cidre pomme-Calvados

11€ 5€

Macaron gourmand à la figue rouge et crème de cerfeuil

11€ 5€

Coque de chocolat noir fumé, pralin et poivron rouge

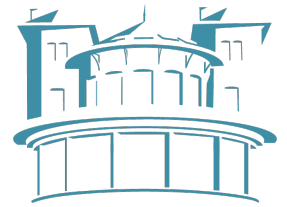
11€ 5€

Déclinaison de pomelos bio

11€ 5€



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. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Plateaux de fruits de mer

Sur commande

Plateau classique

55€ / Pers

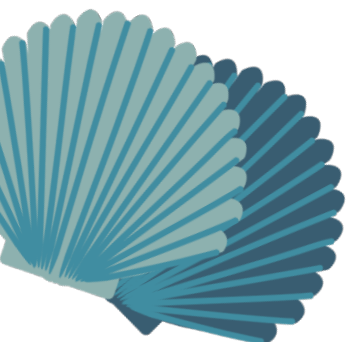
6 huîtres n°3, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses,
1/2 tourteau ou pinces d'araignée, bulots, bigorneaux.

Plateau royal

75€ / Pers

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

Cette carte vous est proposée par le Chef du Restaurant La Source Gaëtan NEHLICH
et notre Chef pâtissier Calliste BEAULANDE.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé