

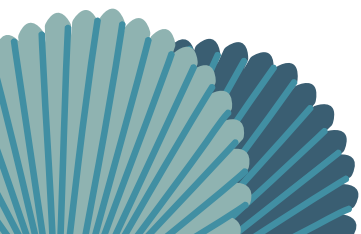


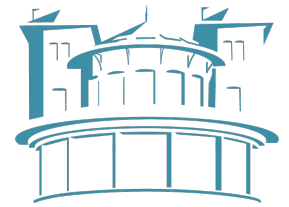
Le Restaurant La Source vous propose une carte épurée,
laissant place à la créativité de notre Chef **Gaëtan NEHLICH**
et de notre Chef Pâtissier **Calliste BEAULANDE**.

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

15€ 5€

Tomate de plein champ confite et son kimchi

12€ 4€

Langoustines croustillantes, concombre bio et yaourt à la grecque

19€ 7€

Hot-dog de homard à la framboise et estragon

24€ 16€



POUR CONTINUER

Carpaccio de chinchard à la vinaigrette de pêche blanche et carottes nouvelles

28€ 6€

Poulet de Bresse en deux cuissons aux parfums d'Asie et frites croustillantes



32€ 10€

Goujonnettes de turbot aux légumes du soleil

36€ 14€

Côte de bœuf « Rouge des près » pour deux, béarnaise et gaufres de pommes de terre



80€ 18€



POUR TERMINER

Assiette de fromages de la Maison Bordier et son confit abricot et romarin

12€ 4€

Accord sésame grillé et Oco

12€ 4€

Délice framboise et estragon

12€ 4€

Alliance chocolat fumé et tomate

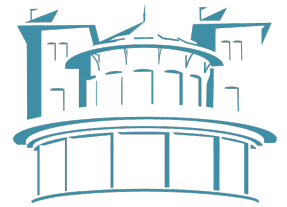
12€ 4€



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison 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, framboises et estragon

69€/personne

Supplément ½ Pension 29€/personne

POUR DEBUTER EN AMUSE BOUCHE

Hot-dog de homard à la framboise et estragon

POUR CONTINUER

Homard breton (env 500g) rôti à l'estragon, beurre blanc à la framboise et arancini de riz violet

POUR TERMINER

Délice framboise et estragon

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.