



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**.

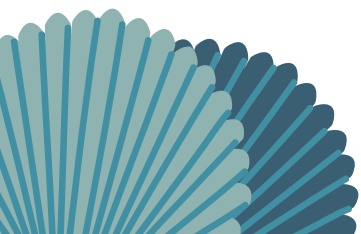
Des produits de saison,

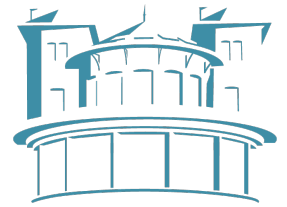
sélectionnés au meilleur moment,

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€

Noix de St Jacques bretonnes en tagliatelles et dorées à la flamme, extraction de céleri et granny-smith

18€ 8€

Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'arbousier et sa brioche toastée bio



18€ 8€

Poires de terre à la truffe noire et tomme de brebis corse de la Maison Bordier

24€ 14€



POUR CONTINUER

Côte de cochon grillée, jus monté au lard de colonnata et dauphine de topinambours



26€ 2€

Lotte de nos côtes sauce matelote au vin d'Anjou et capucine tubéreuse

32€ 10€

Picanha de bœuf Angus sauce BBQ et gaufres de pomme de terre 

32€ 10€

Filet de sandre français cuit de peur à la bergamote et butternut

36€ 14€



POUR TERMINER

Assiette de fromages de la Maison Bordier et son confit de coings

12€ 4€

Accord chocolat noir Ghana 80% et citron confit

12€ 4€

Douceur à la violette au Côteaux d'Ancenis et sa guimauve

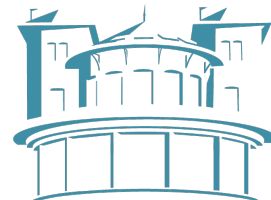
12€ 4€

Sablé à la mandarine et ganache chocolat au thé jasmin

12€ 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. 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.

