



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**.

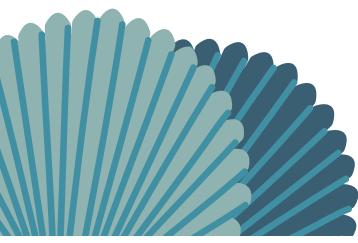
Des produits de saison,

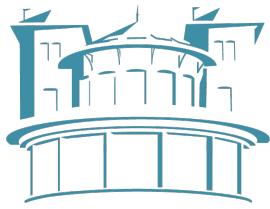
sélectionnés au meilleur moment,

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



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

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



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

Tarif à la carte *Suppl. ½ Pension*

15€ 5€

18€ 8€

18€ 8€

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€

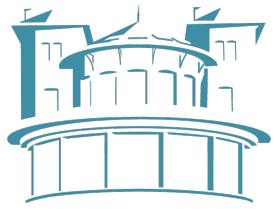


Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

