



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**.

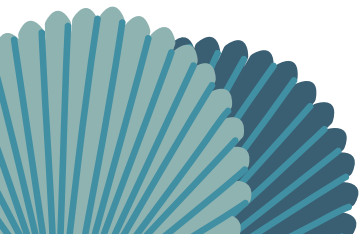
Des produits de saison,

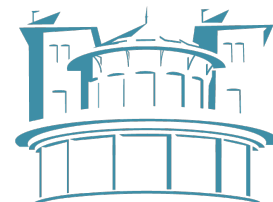
sélectionnés au meilleur moment,

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€

Gaufres de sarrasin, jonchées du Marais, fumée au foin et ail des ours

12€ 4€

Asperges blanches farcies à la sardine de la Turballe et mélisse

18€ 8€

Bao de homard breton fraises et safran

24€ 14€



POUR CONTINUER

Carré d'agneau rôti aux petits pois et condiment oignons roses, moutarde et miel de Pornic



32€ 10€

Quasi de veau du Ségala, crêpe vonnassienne revisitée et morilles



32€ 10€

Morgate des côtes françaises en deux cuissons

32€ 10€

Filet de St-Pierre juste cuit, sabayon à l'estragon et asperges vertes

36€ 14€



POUR TERMINER

Assiette de fromages de la Maison Bordier et son confit de poivron, framboise et piment

12€ 4€

Snicker à la pistache, kadaïf et sa glace

12€ 4€

Douceur rhubarbe et cardamome

12€ 4€

Fleur de gariguettes et safran

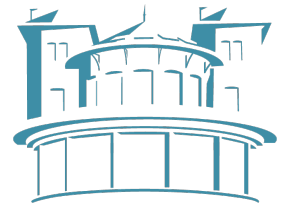
12€ 4€



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, fraises et safran

71€/personne

Supplément ½ Pension 31€/personne

POUR DEBUTER EN AMUSE BOUCHE

Bao de homard breton fraises et safran

POUR CONTINUER

Homard breton (env 500g) rôti au safran, beurre blanc à la fraise et arancini

POUR TERMINER

Fleur de gariguettes et safran

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 pincés 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 pincés d'araignée, bulots, bigorneaux.

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