



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**.

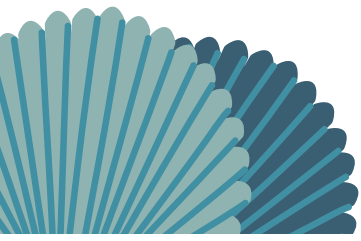
Des produits de saison,

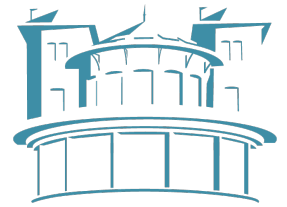
sélectionnés au meilleur moment,

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



Asperges vertes au pollen, miel et réglisse

Linguines de merlan à la rhubarbe

Tacos de homard breton, gariguettes et sauge

Tarif à la
carte

Suppl. ½
Pension

14€ 6€


16€ 8€

18€ 10€

22€ 14€




POUR CONTINUER

Pintade fermière en deux cuissons, le suprême en farce fine et la cuisse en mode coxinha, petits pois et ail des ours 

Ormeaux et couteaux, émulsion de coquillages au sarrasin et pommes fondantes

Saint-Pierre laqué, asperges blanches et citron vert

Faux-filet d'agneau grillé, jus court à l'huile de thym et légumes glacés 

26€ 6€

32€ 12€

32€ 12€

34€ 14€



POUR TERMINER

Assiette de fromages de la Maison BORDIER et sa confiture de poivrons, framboises et piment d'Espelette

Sphère chocolat Valrhona 70% arabica et granola au sésame noir

Ananas bio rôti au parfum de Piña Colada

Douceur aux fraises gariguettes et à la sauge

11€ 5€

11€ 5€

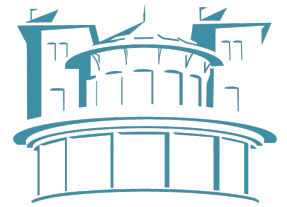
11€ 5€

11€ 5€



Menu Homard à découvrir

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 allergies à déclaration obligatoire sont disponibles à l'accueil de notre restaurant.



Menu Homard

72€/ personne

Supplément ½ Pension 33€/ personne

POUR DEBUTER EN AMUSE BOUCHE

Tacos de homard breton, gariguettes et sauge

POUR CONTINUER

Homard breton (env 500g) rôti au beurre de sauge, churros de pomme de terre

POUR TERMINER

Douceur aux fraises gariguettes et à la sauge



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.

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

