Restaurant
La Source

**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

| | *Tarif à la carte* | *Suppl. ½ Pension* |
|---|---|---|
| 6 huîtres Creuses N°2 de chez Baptiste Raimbaud à Bouin<br>Accompagnées d'un vinaigre échalote et beurre ½ sel de la Maison BORDIER | 15€ | 5€ |
| Pancake à la patate douce, chantilly d'Abondance et caramel de cacao et ail noir | 12€ | 4€ |
| Gravlax de lieu jaune de ligne IKEJIME et topinambours confits | 18€ | 16€ |
| Foie gras de canard au parfum de sous-bois | 19€ | 7€ |

## POUR CONTINUER

| | | |
|---|---|---|
| Sériole aux crevettes, butternut au sésame noir | 32€ | 10€ |
| Pigeon de Pornic aux champignons et aux coings | 34€ | 12€ |
| Entrecôte de bœuf « Rouge des près » (400g), sauce bordelaise à la moëlle et gaufres de pommes de terre | 35€ | 13€ |
| Pâtes fraîches maison aux noix de coquilles St Jacques et caviar oscietre | 38€ | 16€ |

## POUR TERMINER

| | | |
|---|---|---|
| Assiette de fromages de la Maison Bordier et son confit de fruits | 12€ | 4€ |
| Poire bio en Belle-Hélène | 12€ | 4€ |
| Millefeuille chocolat OQO et orange bio | 12€ | 4€ |
| Macarons au champagne | 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 fraiches 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