

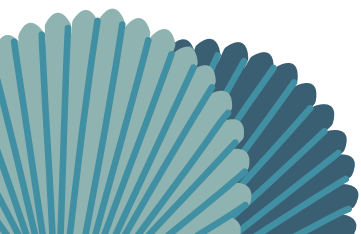


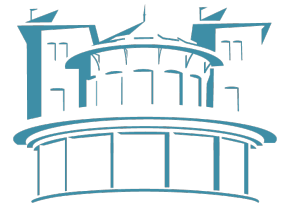
Le Restaurant La Source vous propose une carte épurée,
laissant place à la créativité de notre Chef **Gaëtan NEHLICH**
et de notre Chef Pâtissier **Calliste BEAULANDE**.

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€

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 osciètre

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€

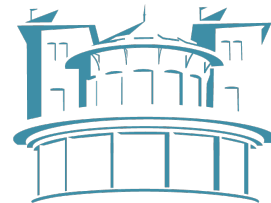


Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos viandes sont 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.

