



Annick, Pascal, Romain DAGUET et toute leur fidèle Equipe ont plaisir à vous recevoir, et vous remercient de votre venue.

ENTREES CARTE

FROIDES

Tartare de lieu jaune mi-fumé, en Gravelax, mousse de riz basmati	16.50
Foie gras de canard, chutney, pain muesli	18.00
Terrine du "moment", compote oignons doux, pickles	10.50

CHAUDES

Boudin de homard du Maine et sa bisque émulsionnée	18.00
Crevettes sauvages sautées, quinoa, infusion de feuilles de lime sauce thaïe	16.50
Mousseline chaude de volaille aux escargots "petits gris" coulis de persil plat	15.00
Dariole chaude de foie gras, Réduction de vin de muscat aux, mousserons	11.00
Omelette 3 œufs, champignons, lardons, bouquet de salade	13.80

PLATS VEGETARIENS

Salade de saison, aux noix, en vinaigrette balsamique	7.00
Crème chaude de légumes	9.50
Omelette végétarienne, champignons, bouquet de salade	12.80
Assiette panachée de légumes du moment (chauds)	12.00

(En fonction du marché, certains plats pourraient être remplacés par d'autres

Plats élaborés par nous-mêmes

VIANDES ISSUES DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



PLATS A LA CARTE

POISSONS

Homard du Maine entier «déshabillé», bisque émulsionnée	39.50
Bar côtier de "la Turbale" au beurre rouge	18.50
Dos de dorade, cuit sur peau à l'unilatéral cotriade au safran	16.50
St Jacques d'Erquy snackées, beurre aux champignons sauvages	28.00
Plat du jour,	16.50

VIANDES

Carré d'agneau rôti, jus aux aromates	29.50
Pièce de bœuf charolais, merlan d'épaule, sautée, sauce au Chinon	18.50
Filet de bœuf poêlé, fine gastrique de Xérès	24.90
Cœur de ris de veau, dorés au sautoir, réduction de vin de muscat	29.50
Plat du jour,	16.50

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINES 12.00

DESSERTS à choisir sur carte, en début de repas

Tous nos PLATS élaborés par nous - mêmes ; VIANDES FRANCAISE/EUROPEENNE



**pour les Fêtes de fin d'année, tous nos menus seront servis, à l'exception
des formules**

et nos autres menus, comprendrons, en accueil /

**AMUSES GUEULES
ET MISE EN BOUCHE**

MENU DU JOUR

Entrée, plat (ou Plat et fromages ou dessert)___	24.50
Entrée, plat, fromages ou dessert_____	32.00
Entrée, plat, fromages et dessert	36.00

ENTREES

Bûchettes de saumon fumé "maison", rémoulade de légumes
Terrine de ris de veau, aux petits légumes, compote d'oignons doux
Dariole chaude de foie gras, réduction de muscat, mousserons (1.50 €)

POISSONS/VIANDES

Aile de raie, braisée, pipérade de tomates, écrasé de pomme de terre
Cuisse d'oie, fondante, jus aux kumquats
Pièce de bœuf Charolais -suplt 4.25 €- (merlan d'épaule au vin de Chinon)

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERTS

Ile flottante, cuite au four, crème anglaise
OU, Dessert du jour

La Ciboulette



MENU PLAISIR

Entrée et plat ou Plat et fromages ou Plat et dessert	34.00
Entrée, plat, fromages ou dessert_____	40.00
Entrée, plat, fromages et dessert_____	47.00

ENTREES

Boudin chaud de homard du Maine et sa bisque émulsionnée

Tartare de lieu jaune, "Gravelax", mousse de riz basmati

Crevettes sauvages sautées, taboulé de quinoa, sauce thaïe (1.50 €)

Foie gras de canard, pain muesli et chutney de saison (3.50 €)

Dariole chaude de foie gras, Réduction de vin de muscat aux mousserons

POISSONS / VIANDES

Saint-Pierre en aiguillettes grillées, beurre Chateaubriand (4.50 €)

Dos de dorade, cuit sur peau à l'unilatéral cotriade au safran

Filet de canette, rôti, infusion gingembre, zestes d'oranges

Cœur de ris de veau, dorés au sautoir, réduction de vin de muscat (6.50 €)

Filet de bœuf, sauté en "dés", fine gastrique de Xérès

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT, à choisir sur carte, en début du repas

La Ciboulette



MENU DECOUVERTE, Servi à l'ensemble de la Table

67.00 € par Convives

Amuses Gueules

Mise en bouche

Foie gras de canard, chutney, pain muesli

*

½ homard du Maine, déshabillé, bisque émulsionnée

*

Trou digestif, sorbet et alcool

*

Cœur de ris de veau, doré au sautoir, réduction de muscat

OU

½ Pigeon royal, rôti, rizotto d'épeautre au citron confit

*

TRILOGIE DE FROMAGES AFFINES, bouquet de salade

*ASSIETTE GOURMANDE DE DESSERTS, coulis, sorbet

La Ciboulette



MENU DECOUVERTE,

67.00 € par Convives

Amuses Gueules

Mise en bouche

Foie gras de canard, chutney, pain muesli

*

½ homard du Maine, déshabillé, bisque émulsionnée

*

Trou digestif, sorbet et alcool

*

Cœur de ris de veau, doré au sautoir, réduction de muscat

OU

½ Pigeon royal, rôti, rizotto d'épeautre au citron confit

* (ou filet de bœuf sauté en dés, fine gastrique)

TRILOGIE DE FROMAGES AFFINES, bouquet de salade

*ASSIETTE GOURMANDE DE DESSERTS, coulis, sorbet

La Ciboulette



MENU DES JUNIORS

8.50 €

1 ENTREE, 1 PLAT, Pâtes ou Purée 1 DESSERT

Terrine, avec pickles et compote oignons doux

Assiette mixte de saucisson et tomates

Assiette de tomates en balsamique

Foie gras de canard avec pain muesli- suplt 5.00 €-

*

Poisson de mer, en filet, beurre noisette

Steak haché, poêlé ou Filet de volaille, brunoise de légumes

*

Yaourt blanc, ou Ile flottante junior, ou Glace 2 parfums



MENU, jeunes GASTRONOMES (jusqu'à 14 ans) 22.50 €

1 ENTREE, 1 PLAT, 1 DESSERT

Foie gras de canard, chutney –pain muesli-

mousseline chaude de langoustines,

*

Solette, meunière

2 côtes d'agneau grillées, jus aux herbes aromatiques

Pièce de bœuf grillée,

*

Exotique panacota, miroir fruits de la passion, sorbet

Île flottante ou dessert du jour



CARTE des DESSERTS

"LES FROIDS"

Ile flottante cuite au four, caramel, crème anglaise, amandes croustillantes	6.60
Lingot de mousse chocolat, au cédrat confit,	10.00
Tarte, crème chiboustée à la framboise, sorbet aux fruits rouges	10.00
L'exotique pana cota coco, miroir fruit de la passion, et son sorbet	8.00
Carpaccio d'ananas, brioche "retrouvée", sorbet pina colada	10.00
Dessert du jour	7.80

"LES GLACES"

Assiette de trois sorbets avec tuile amandes dentelle	8.50
---	------

"LES CHAUDS"

Matafan (crêpe aux pommes) flambée au calvados	10.00
--	-------

TOUS LES DESSERTS PROPOSES SONT ELABORES PAR NOS SOINS

NOS SORBETS SONT «turbinés» à la demande