

La Carte

proposée du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner

Langoustines en direct de la criée de Lorient	
Raviole, Dulce, curry breton	73 €
Tomate Lamothe-Montravel	
Vanille, Barolo, fruit du moment	50 €
Champignons blonds « Michel Delmas » de Rauzan	
Feuilleté, vin jaune, fève de Tonka	55 €
Tourteau de casier	
Thon rouge, crémeux des têtes, Kari Gosse	60 €
**	
Céphalopode du Golfe de Gascogne	
Jus de poisson de roche, aïoli, oxalis	68 €
Turbot sauvage de Bretagne	
Kombu royal, praires, salicorne	80 €
Homard de mon enfance	
Braisé, wakamé, girolles	85 €
**	
Ris de veau du Limousin	
Fraise de veau, estragon, oignons grelots	80 €
Pigeon au sang de Madame Leguen	
Amandines, cacahuètes de Souston, boudin noir	70 €
Bœuf bio d'Aubrac	
Parmesan, sauce Dolce forte, muscade	85 €
**	
Notre sélection de fromages	18 €
**	
Cacao Forastero du Brésil 62%	
Bière brune de Gironde, fleur de sel, crumble	22 €
Pêche de St Jean de Blaignac	
Baie de rose, liqueur de pêche, géranium	22 €
Griotte Amaretto	
Amaretto, griotte, amande amère	22 €
La Gavotte bretonne	
Chouchen, sarrasin, caramel	22 €

Hors boissons

Service déjeuner de 12h00 à 13h15 **dernière commande**
et dîner de 19h30 à 21h15 **dernière commande.**

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
L'Hostellerie de Plaisance et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Nous vous informons qu'une tenue correcte est souhaitée.
(la veste et la cravate ne sont pas obligatoires). Service voiturier disponible

