



Menu à 19.50 €

(Servi uniquement du mardi midi au vendredi midi)

Terrine du Château (fait maison)

Ou

Assiette de crudités

====

Steak frites maison, salade

Ou

Retour de pêche

Ou

Escalope de volaille à la Normande

Ou

Andouillette, frites maison, salade

====

Duo de fromages

Ou

Dessert de l'ours (fromage blanc, noix, miel)

Ou

Dessert du jour





Menu à 25 €

Brandade de la mer au coulis de betteraves (entrée froide)

Ou

Carpaccio de bœuf

Ou

Terrine du chef et sa compotée d'oignons

====

Bavette d'ailou sauce Bordelaise

Ou

Tournedos de canard et sa sauce miel et thym

Ou

Pavé de cabillaud au beurre Nantais

====

Duo de fromages et salade

Ou

Baba au rhum

Ou

Crème caramel au beurre salé

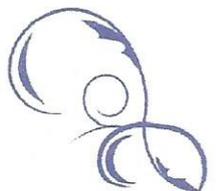
Ou

Tarte fine et sa glace vanille

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nos plats de viandes ou de poissons sont servis avec des légumes BIO

(Ferme Tardivel à Pludual ou Potager du château)





Menu à 32 €

Servi le vendredi soir, le samedi et dimanche midi

Lentilles en salade et sa joue de porc confite

Ou

Tartare de la mer aux agrumes

Ou

Salade Bretonne

====

Pavé de bœuf et ses légumes

Ou

Pavé d'agneau et sa sauce thym, miel

Ou

Marmite du pêcheur

====

Plateau de fromages

====

Crème caramel au beurre salé

Ou

Baba au rhum

Ou

Tarte fine caramel beurre salé et sa glace vanille

Ou

Suggestion du Chef

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nos plats de viandes ou de poissons sont servis avec des légumes BIO

(Ferme Tardivel à Pludual ou Potager du château)

