



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,

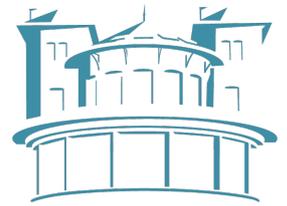
sélectionnés au meilleur moment,

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

14€ 6€

Tomates confites, mozzarella crémeuse et infusion de basilic

18€ 10€

Foie gras de canard mi-cuit aux pêches



22€ 14€

Lobster toast, cassis et champagne

22€ 14€



POUR CONTINUER

Caille fermière en deux cuissons de Challans, suprêmes cuit au lait ribot et cuisses confites, carpaccio de haricots verts



26€ 6€

Tartare de bavette charolaise à l'os à moëlle et pomme Anna



30€ 10€

Thon rouge de nos côtes grillé à la flamme et légumes du soleil

32€ 12€

Crevettes bleues de petits producteurs au BBQ, bisque au parfum à l'anis et arancini

34€ 12€



POUR TERMINER

Assiette de fromages de la Maison BORDIER et sa confiture de poivrons, framboises et piment d'Espelette

11€ 5€

Pavlova revisitée aux prunes de saison

11€ 5€

Opéra signature Alliance, lait ribot et sarrasin

11€ 5€

Douceur cassis et champagne

11€ 5€

Menu Homard à découvrir

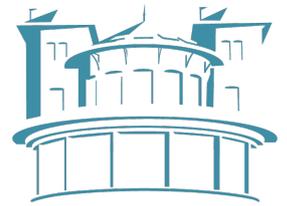


Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison

avec 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 allergies à déclaration obligatoire sont disponibles à l'accueil de notre restaurant.



Menu Homard 🏠

69€/ personne

Supplément ½ Pension 30€/ personne

POUR DEBUTER EN AMUSE BOUCHE

Lobster toast, cassis et champagne

POUR CONTINUER

Homard breton (env 500g) rôti au cassis et beurre de Champagne, churros de pomme de terre

POUR TERMINER

Douceur cassis et champagne



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison avec 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.

Plateaux de fruits de mer

Sur commande

Plateau classique

6 huîtres n°3, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses,
1/2 tourteau ou pinces d'araignée, bulots, bigorneaux.

55€ / Pers

Plateau royal

1/2 homard breton, 6 huîtres n°3, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses,
1/2 tourteau ou pinces d'araignée, bulots, bigorneaux.

75€ / Pers

