HÔTEL - RESTAURANT
Le Bretagne
SILLÉ LE GUILLAUME

La Carte du Restaurant

Entrées

Terrine de perdreau et foie gras de canard en gelée accompagnée d'un chutney aux fruits	13,50 €
Assiette terre et mer: assortiment de charcuteries ibériques, crevettes et saumon fumé	13,50 €
Cassolette de langoustines sur julienne de légumes, crème de crustacés	16,50 €
Terrine de foie gras de canard et sa tranche de pain d'épices, accompagné d'un chutney aux fruits	16,50 €

Plats

Poisson du marché "selon arrivage et cuisiné à l'inspiration du chef"	16,50 €
Pavé de kangourou, sauce poivre, et ses légumes du moment	16,50 €
Pressé de jarret de veau au foie gras de canard, sauce au vin blanc, et ses garnitures	16,50 €
Tournedos de lotte, sauce au magret fumé, et légumes du moment	20,50 €
Filet de bœuf, sauce au vin rouge et brisures de truffes, et ses légumes de saison	20,50 €
Pavé de de cerf, sauce Grand Veneur, et garnitures de saison	20,50 €
Cassolette de homard et sa crème au safran	25,50 €

Fromages et Desserts

Petit pot de Munster chaud, toast de pain grillé aux céréales, et sa salade à la crème de vinaigre balsamique framboise	8,50 €
Plateau de fromages de France affinés et salade à la crème de vinaigre balsamique framboise	9,50 €
Soufflé au Grand Marnier et sorbet à la poire	9,50 €
Paris Brest classique et glace à la crème brûlée au café	9,50 €
Financier aux poires Williams rôties et sorbet aux fruits rouges	9,50 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel, et glace à la vanille	9,50 €