

MENU DEGUSTATION 29,00 €

Menu à 25,00€ au choix : plat/dessert ; entrée/dessert ;

**Poêlée de coquillages sur lit de choux
Les 12 huitres de la Baie de Bourgneuf
L'assiette terre et Mer
Le soufflé de moules au curry
Foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel
L'assiette de fruits de mer (1/2 tourteau, huitre, palourdes, langoustines)**

**Cassolette de Saint Jacques à la Nantaise
Médailon de lotte façon Américaine
Filet de rouget au romarin sauce champagne
Levée de chalut à la Vendéenne
Filet de bœuf façon tournedos, sauce morilles**

**Tartelette feuilletée à la framboise
Déclinaison de fruits rouges
Gratin d'orange au Grand Marier
Coupe de glaces**

** un plat peut manquer, pardonnez-nous, mais nous obéissons aux règles du marché du jour.*

MENU COMPOSITION 18,00€

Menu à 14,00 € au choix : plat/dessert ; entrée/dessert ;

**Assiette de jambon de pays, beurre cornichons
Marinade de saumon et de Saint Jacques à l'aneth
Salade fraîcheur (julienne de melon, pomelos, crevettes, avocats) sauce
canaille
Les 6 huitres de la Baie de Bourgneuf**

**Steak de thon à la concassée de tomates
Moules marinières accompagnées de frites
Contre filet rôti sauce madère et légumes de saison
Côte d'agneau grillée à la crème d'ail**

**Fondant au chocolat sauce anglaise
Salade de fruits frais au Grand Marnier
Coupe de glace
Coupe Colonel
Café gourmand**

MENU MARMITON

Entrée - plat - dessert à 10.90€ ou plat dessert à 7.90€.
1/2 pension sur menu et carte adulte

** Plat du jour à 7,90€ Hors consommation*

** Un plat peut manquer, pardonnez-nous, mais nous obéissons aux règles du marché du jour.*

A LA CARTE

Entrées

Les 12 huitres de la Baie de Bourgneuf	11,00€
Poêlée de coquillages sur lit de choux	09,00€
Marinade de saumon et de Saint Jacques à l'aneth	07,00€
L'assiette Terre et Mer	13,00€
Le soufflé de moules au curry	09,00€
Assiette de jambon de pays, beurre cornichons	06,00€
L'assiette de fruits de mer	18,00€
Foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel	13,00€

Plats

Cassiolette de Saint Jacques à la Nantaise	10,00€
Médailon de lotte façon Américaine	13,00€
Filet de rouget au romarin sauce champagne	10,00€
Steak de thon à la concassée de tomates	11,00€
Moules marinières accompagnées de frites	09,00€
Côte d'agneau grillée à la crème d'ail	09,50€
Filet de bœuf façon tournedos, sauce morilles	17,00€
Contre filet rôti, sauce madère et légumes de saison	10,00€

Le plateau de fruits de mer **20,00€**
½ tourteau, langoustines, huitres, palourdes, crevettes roses

Assiette de fromage **4,50€**

Dessert

Salade de fruits frais au Grand Marnier	4,50€
Fondant au chocolat sauce anglaise	6,00€

Café gourmand	7,00€
Tartelette feuilletée à la framboise	6,00€
Déclinaison de fruits rouge	7,00€

Nos glaces

Coupe de glaces	4,50€
Chocolat liégeois	7,00€
Café liégeois	7,00€
Fraise melba	7,00€
Coupe colonel	7,00€
After eighth	7,00€

* Un plat peut manquer, pardonnez-nous, mais nous obéissons aux règles du marché du jour.

VIN SERVI AU VERRE 14 cl et AU PICHET

Verre de rosé supérieur*	3,60€
Verre de rouge supérieur*	3,60€
Ou Vin du mois	
Pichet de 25 cl de supérieur*	6.90€
Pichet de 50 cl de supérieur *	13.80€
<i>Verre de rouge, blanc ou rosé ordinaires</i>	2.60€
<i>Pichet de 25cl rouge, blanc ou rosé ordinaires</i>	4.20€
<i>Pichet de 50cl rouge, blanc ou rosé ordinaires</i>	7,20€
Bouteille de côte de Gascogne Monlac	14,00€

VIN DU MOIS 15,00€

« **Le service séminaire et traiteur** »

Pour vos réunions de groupe, vos repas de famille ou d'affaire, nous vous accueillons sur rendez vous afin de répondre au mieux à vos attentes et pour toutes informations complémentaires.

* tous les apéritifs sont accompagnés d'une mise en bouche
Hôtel restaurant du centre, Me Buton, 1, place du Marché 85170 Le Poiré sur vie.

Tél. 02. 51. 31. 81. 20/ fax. 02. 51. 31. 88. 21 hotelducentre2@wanadoo.fr