

CASTEL MARIE-LOUISE

Plats de Saison Hiver 2018

Les Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques d'Erquy, daïkon et citron vert Pousses d'herbes sauvages du Croisic	28€
Foie gras de canard enrobé de laitue de mer, chips de Nori Glace poire moutarde, pain brioché	29€

Les Plats principaux

Lieu jaune de ligne en cuisson aux algues fraîches du Croisic Jus de crustacés à la bière de sarrasin Marinière de coques « pêche à pied » en papillote	34€
Noix de ris de veau rôtie, terminée dans une cocotte au foin Bio Cerfeuil tubéreux au beurre noisette Fondue d'endives au pamplemousse rose	41€

Les Fromages et desserts

Le Plateau de fromages Maison Beillevaire et La ferme de la mer de L'île	14€
Soufflé à la vanille de Madagascar, glace caramel Brunoise de poires caramélisées, gelée de Rhum ambré	19€
Ganache émulsionnée au café, fruits secs caramélisés Glace au Whisky Irlandais	17€
Biscuit Joconde imbibée de Limoncello, eau gélifiée d'agrumes Mousseline et tranches de citron confit, sorbet Blanc à la verveine	17€
La fameuse crêpe Suzette du Castel Marie-Louise (pour deux personnes) Parfait à l'orange, gelée d'airelles	49€

«Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte»

LES MENUS

« Marie-Louise »

Autour de 4 plats
Autour de 6 Plats

65€
85€

*« Laissez-vous guider. Plus besoin de choisir !
Je vous souhaite une bonne dégustation. »*

La sélection de vins du Sommelier en accord avec le menu (3 verres 30€ ou 5 verres 42€) 10cl

« Bord de mer, les artisans de nos côtes »

95€

Thé de crevettes grises, algues/gingembre/citronnelle

Foie gras de canard enrobé de laitue de mer, chips de nori
Glace poire moutarde, pain brioché

Ormeau et coquillages, herbes sauvages des marais

Crèmeux d'araignée de mer au naturel en carapace, chantilly d'Espelette

Turbot rôti, terminé dans un bouillon de cèpes
Voile de Manchego et oseille sauvage

Plateau de fromages accompagné de condiments

Soufflé à la vanille de Madagascar, glace caramel
Brunoise de poires caramélisées, gelée de Rhum ambré

« Le Castel »

42€

Terrine de lièvre, salade de chou-pomme, noisette, sorbet moutarde
Ou

Velouté de Potiron, fourme d'Ambert, Saint-Jacques grillées

Lieu jaune cuit aux algues fraîches, jus de crustacés à la bière de sarrasin
Ou

Cochon noir, lard caramélisé au Xérès, chutney d'Automne

Ganache émulsionnée au café, fruits secs caramélisés
Glace au Whisky Irlandais

"Menu servi du dimanche midi au jeudi soir"

Menus Hors Boissons - TTC Prix Services Compris

Ouverture du Restaurant tous les jours au dîner et le dimanche au déjeuner

Une tenue correcte est demandée pour le restaurant en soirée,
Nos amis les animaux ne sont pas admis au restaurant
Produits allergènes : consulter l'information à l'accueil