

*J'ai créé depuis 30 ans un lien d'amitié avec mes producteurs et artisans.  
Leurs savoir-faire, la qualité de leurs produits, nos échanges m'aident à développer  
tous les jours une cuisine créative et authentique.  
Ma cuisine est avant tout une cuisine de saveurs, simplicité, partage, il y a toujours  
quelque chose qui mijote, des parfums gourmands, des découvertes pour votre  
plaisir...*

*Eric Mignard.*

## LES ENTREES

Les Couteaux	30 €
Gratinés à la Chapelure de Brioche, Beurre Salé et Basilic	
Le Jardin de la Presqu'île	32 €
Jeunes Légumes et Fruits au Miel de Brière, Citron Vert, Langoustines	
La Tomate de Madame Huitric	26 €
Jus de Tomates, Sardines au Sel, Sorbet Betterave - Framboise	
Le Foie Gras de Canard	30 €
Pressé à la Langoustine et Rhubarbe cuite à la Citronnelle	

## LES PLATS

Le Homard Bleu	75 €
Rôti au Vin Jaune, Artichaut Poivrade au Pied de Cochon et Encornet	
Le Filet de Saint-Pierre	42 €
Jus d'Araignée au Yusu, Palourdes aux Algues du Croisic	
La Lotte	36 €
Rôtie, Sarrasin Grillé, Framboise écrasée à l'Huile d'Amande Douce	
Le Pigeon de Mesquer	33 €
Cuisse Confite en Beignet, Purée de Griotte, Andouille à la Guéménoise	

## LES DESSERTS

Le Soufflé Chaud, à la Fraise de Pays	17 €
Le Chocolat - Framboise, Guimauve et Sablé	17 €
Le Vacherin Glacé, Gousse de Vanille et Pêche	17 €
Un Grand Traditionnel du Castel Marie-Louise	
Les Fraises Flambées à la Liqueur de Rose (Pour Deux Personnes)	49 €

TTC Prix Services Compris



# MENUS

## « Le Marie-Louise »

85 €

Autour de Quatre Plats et Deux Desserts

*« Laissez-vous guider. Plus besoin de choisir !  
Je vous souhaite une très belle soirée. »*

*Eric Mignard.*

La sélection de vins du Sommelier en accord avec le menu (5 verres de vins de 8cl), 46€

## « Le Homard Bleu »

110 €

Panna Cotta – Parmesan – Homard - Basilic

\*\*\*

Homard Poché en Tartare, Sorbet Betterave - Framboise

\*\*\*

Homard Rôti, Mousseline de Carotte de Sable à la Cannelle et Badiane

\*\*\*

Homard au Vin Jaune, Artichaut Poivrade au Pied de Cochon et Encornet

\*\*\*

Soufflé Chaud à la Fraise de Pays

## « Le Saison »

Nos formules

- Amuse-Bouche, une Entrée - un Plat - un Dessert 59 €

- Amuse-Bouche, une Entrée - un Plat ou un Plat - un Dessert 39 €\*

Amuse-Bouche

\*\*\*

Œuf Parfait, Crevettes Roses, Cèleri et Pousse d'Épinard

\*\*\*

Cabillaud, Crèmeux d'Araignée de Mer, Blé Noir

OU

Cochon Noir De la Vallée des Aldudes,  
Lard au Xeres, Fruits Rôtis, Jus d'Épices Douces

\*\*\*

Fraises de Pays, Soupe de Verveine, Sorbet Yaourt de Brebis

*\*Menu Proposé le soir du lundi au jeudi.*

Menus Hors Boissons - TTC Prix Services Compris

Ouverture du Restaurant tous les jours au dîner

Une tenue correcte est demandée pour le restaurant en soirée,

Nos amis les animaux ne sont pas admis au restaurant