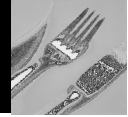


RESTAURANT LE HUBLLOT



Menu à 20 € (boissons comprises)

Terrine bretonne
Ou
Salade folle de saison
Ou
Soupe de poisson et sa garniture

Curry de porc aux oignons rouges et son
écrasé de pommes de terre
Ou
Pavé de saumon grillé et sa fondue de
poireaux
Ou
Poulet fermier rôti aux herbes et ses pommes
de terre sautées

Mousse au chocolat
Ou
Tarte fine aux pommes
Ou
Mille feuilles à la gelée de mûres

Boissons :

1 bouteille de vin pour 5 personnes
Merlot rouge ou Sauvignon blanc, Café

Menu à 30 € (boissons comprises)

Croustillant de chèvre au thym
Ou
Rillettes de saumon à l'aneth sauvage
Ou
Salade entre terre et mer

Pavé de bœuf marqué au grill et son gratin
dauphinois
Ou
Parmentière de Cabillaud
Ou
Filet mignon de porc à l'andouille et son dôme
de pommes de terre

Blanc Manger (à base de vin blanc moelleux)
Ou
Véritable Tiramisu
Ou
Assiette Gourmande

Boissons :

1 bouteille de vin pour 5 personnes
Bordeaux « Mercadière » ou Sauvignon Blanc
- Café

Menu à 35 € (boissons comprises)

Kir
**
Foie Gras maison et sa compotée d'oignons
Ou
Feuilleté de fruits de mer
Ou
Carpaccio de bœuf aux herbes fraîches
**
Tournedos de bœuf marqué au grill
Ou
Filet de bar au four, riz et fondue de poireaux
Ou
Magret de canard déglacé au cassis, écrasé de
pommes de terre et ratatouille maison
**
Assiette de fromages
**
Cœur fondant au chocolat fraîcheur vanille
Ou
Bavaroise aux fruits de saison
Ou
Tarte tatin, caramel beurre salé

Boissons :

1 bouteille de vin pour 5 personnes
Bordeaux « Mercadière » ou Sauvignon Blanc - Café