

L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Frühlingsmenü - Menü in Deutsch

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie im L'Esplanade Hôtel - Restaurant - Bar à vin begrüßen zu dürfen, einem Ort, an dem sich Gastronomie und Geselligkeit im Herzen von Le Pellerin, am Ufer der Loire, treffen.

Auf unserer Frühjahrskarte finden Sie frische, saisonale Zutaten, die sorgfältig ausgewählt wurden, um Ihnen ein authentisches und köstliches Erlebnis zu bieten. Unsere Küche ist in der französischen Tradition verwurzelt, mit einem modernen Touch, und zelebriert den Reichtum der lokalen Produkte und die Leidenschaft unserer Küchenchefs.

Vielen Dank, dass Sie sich für das L'Esplanade entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie Ihr Essen genauso genießen wie wir es für Sie zubereiten!

Guten Appetit und genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

Nettopreise ausgedrückt in Euro, Service inbegriffen

Nos formules

L'Ardoise: Komplettes Menü von Montag bis Freitag nur mittags, ohne Getränke (Auswahl auf der Tafel).	21,00 €
L'Ardoise: Menü mit Vorspeise/Hauptgericht oder Hauptgericht/Dessert nur von Montag bis Freitag mittags, ohne Getränke (Auswahl auf der Tafel).	17,00 €
Brunch: Komplettes Menü mit Getränken, Samstag und Sonntag von 10:30 bis 15 Uhr.	27,00 €
Feinschmecker-Menü : Vollständige Speisekarte	38,00 €
Kids Menu: Vollständiges Menü	15,00 €

Die tapas

zum Teilen ... oder auch nicht!

Mini Cannelés mit Chorizo	9,00 €
<i>Cannelés sind normalerweise französische Kuchen, die ihren Ursprung in der Region Bordeaux haben. Hier werden sie in einer herzhaften Version mit iberischer Chorizo angeboten.</i>	
Hausgemachte Schweineterrine (Terrine de Cochon Maison)	8,00 €
<i>(Herkunft Frankreich) Essiggurken & Senf nach alter Art</i>	
Duo von tartinables	8,00 €
<i>Anchoïade (Spezialität aus Sardellen) & Hausgemachter Hummus</i>	
Antillischer Kabeljau Accras	8,50 €
<i>sweet chili sauce</i>	
Gyozas verde mit Gemüse	7,90 €
<i>Buffalo sauce</i>	
Wurst des Augenblicks nach Wahl (Saucisson au choix)	7,00 €
<i>(Französisches Schwein) à la provençale (mit Kräutern der Provence), Comté (Käse), Steinpilze, Wildschwein</i>	
Planche Marine	20,00 €
<i>Sortiment Anchoïade (Sardellenspezialität), weißer Tarama, hausgemachte Fischrilette, karibischer Kabeljau Accras</i>	

Die Eingänge

L'Oeuf Parfait	8,00 €
<i>Halbgekochtes Ei mit Linsen, Andouille aus der Bretagne, knuspriger Buchweizenkuchen</i>	
Hausgemachter Gravelax-Lachs	12,90 €
<i>mit Dill & rosa Beeren, Mango-Würze und roten Zwiebelpickles</i>	
Knusprige Zigarre aus Rindfleisch	8,00 €
<i>(Herkunft Frankreich) cremige Polenta & Rinderjus</i>	
Maiscremesuppe	8,00 €
<i>mit Paprika, iberischer Chorizo & gesalzenem Popcorn</i>	
Terrine aus hausgemachter Leberpastete (Terrine de Foie Gras de Canard Maison)	16,50 €
<i>(Herkunft Vendée) Feigenkonfitüre, getoastetes Brioche</i>	
Vegetarischer Salat	Version Vorspeise 10,00 € Version Hauptgericht 18,00 €
<i>Trio aus Camargue-Vollkornreis, Grünkohl, Himbeeren, Gurken, Pekannüssen & Feta</i>	
Vorspeisen à l'Ardoise (zusätzliche Vorschläge)	7,00 €
<i>auf der Schiefertafel zu finden</i>	

Die Gerichte

Rippchen vom Schwein (Travers de Porc)	19,90 €
<i>(Herkunft Frankreich) bei niedriger Temperatur gegart thailändische Geschmacksrichtungen, Süßkartoffelmousseline, gebratener Grünkohl</i>	
Der Oktopus	26,00 €
<i>mit Zaatar und geräuchertem Chili, cremiges Risotto mit Spigol (Schweizer Käse) und Parmesan, Olivenöl & Sesamkörnern</i>	
	Version Vorspeise 10,00 €
	Version Hauptgericht 18,00 €
Vegetarischer Salat	
<i>Trio aus Camargue-Vollkornreis, Grünkohl, Himbeeren, Gurken, Pekannüssen & Feta</i>	
Gnocchi aus Kartoffeln	17,00 €
<i>gebraten mit Zwiebeln, Gelbweincresse & Burrata</i>	
Retour de la Criée	24,00 €
<i>Frischer Fisch des Tages, Blumenkohl, Zitrone, Soja, Haselnüsse und Kokosnusscreme</i>	
Burger Gourmand	18,00 €
<i>Handgefertigtes Mehrkornbrot, geschmortes Rinderfilet (Herkunft Frankreich), Cantal, Sauce Tartare & Feldsalat aus Nantes</i>	
Veggie Burger	18,00 €
<i>Handwerkliches Spicy-Brot Buchweizen, Süßkartoffelkuchen, Ziegenkäse mit Knoblauch, Tartarsauce & Feldsalat Nantaise</i>	
Entrecôte Rubie (Rind)	28,00 €
<i>(Herkunft Frankreich) 200g 6 Tage gereift Hausgemachte Pommes frites & Sauce nach Wahl Béarnaise oder hausgemachtes Tatar</i>	
Gerichte auf der Schiefertafel	14,00 €
<i>Zusätzliche Anregung, die auf der Schiefertafel zu finden ist</i>	

Die Süßigkeiten

Käseteller	8,50 €
<i>FromageSortiment aus drei reifen Käsesorten des Augenblicks</i>	
Windbeutel à la Tropézienne	9,00 €
<i>Chou craquelin, Ganache aus weißer Schokolade & Orangenblüte</i>	
Banofee auf unsere Art	9,50 €
<i>Bananensorbet, Pekannüsse, Dulce de Leche-Espuma, Schokoladenstreusel</i>	
Törtchen mit Milkschokolade	9,00 €
<i>Karamell & Popcorn</i>	
Panna Cotta	7,50 €
<i>Mit Tonkabohne, Kompott aus roten Früchten, hausgemachtes Granola</i>	
Käse Kreation	8,00 €
<i>Leichte Mousse mit Ziegenfrischkäse und Pfeffer, Brottailes mit Walnussöl, Amarenakirsche</i>	
Eisbecher nach Wahl	eine Kugel 3,00 €
<i>Handwerklich hergestelltes Eis Geschmacksrichtung nach Wahl : Vanille, Erdbeere, Pistazie, Schokolade, Rumtraube, Minzschokolade, Himbeere, Karamell, Kaffee, Zitrone, Limette, Kokosnuss, Birne</i>	
Coupe Colonel	9,00 €
<i>Handgemachtes Sorbet Zitrone & Wodka</i>	
Desserts auf dem Schiefertisch	7,00 €
<i>Vorschlag, der auf der Schiefertafel zu finden ist</i>	
Kaffee der Feinschmecker	9,00 €
<i>Kaffee & seine aktuellen Leckereien</i>	
Tee der Feinschmecker	9,20 €
<i>Tee nach Wahl & seine Leckereien des Augenblicks</i>	
Der Irish Gourmand	15,90 €
<i>Irish coffee & seine Leckereien des Augenblicks</i>	
Blasen & Gourmandises	15,90 €
<i>Coupe de Méthode traditionnelle 12 cl & seine aktuellen Leckereien</i>	
Gourmet-Minze	12,90 €
<i>Minzlikör 4 cl & seine aktuellen Leckereien</i>	