

# L'ESPIANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

## Menu Epicurien

Menu Entrée, Plat & Dessert au choix

Saumon gravlax au soja

baies roses & aneth, pickles, tomates cerises & jeunes pousses

ou

Tartine d'été

tartine aillée, pesto, fêta, tomates confites, oignons rouges, basilic frais, olives noires, mesclun, pignons de pin et crème basilic

ou

Vitello tonnato

quasi de veau (origine France) cuit à basse température & servi tiède et rosé à cœur, câpres, tomates cerises, croûtons, pickles & parmesan

---

Suprême de poulet en ballotine

(origine France), farce fine de tomates confites, olives noires et parmesan, purée de pomme de terre, ratatouille & jeunes pousses

ou

Gratin de lotte sauce satay

riz blanc au thym, mousseline de carotte & mâche nantaise

ou

Gnocchis à l'italienne

gnocchis gourmands à la crème de pesto, tomates confites, parmesan et pignons de pin

---

Assiette de fromages

fromages affinés du moment, chutney de figues

ou

Tartelette aux fraises

sablé Breton, ganache montée citron-chocolat blanc, fraises fraîches, confit fraise-menthe

ou

Entremet aux trois chocolats

biscuit brownie, croustillant praliné-chocolat au lait, crémeux chocolat noir, ganache montée chocolat blanc-tonna, noix de pécan caramélisées

## Nos formules

Menu Epicurien

38,00 €