

# RESTAURANT LE SAINT LAURENT



*Découvrez notre carte saisonnière  
proposée par notre Chef : Profitez d'une cuisine  
traditionnelle, généreuse et conviviale.  
Notre engagement écolabel nous fait privilégier des  
fournisseurs régionaux*

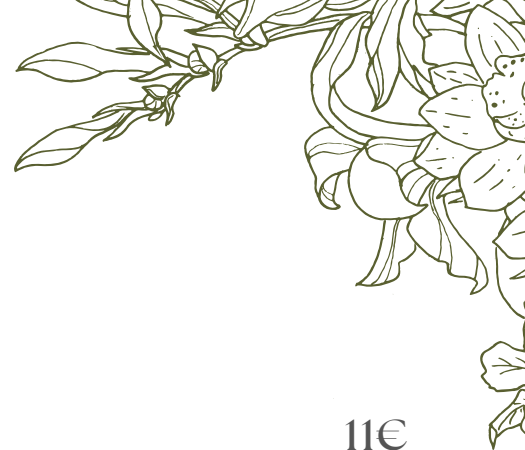
*La liste des allergènes est disponible sur demande à la réception.*

*Notre restaurant vous accueille tous les soirs de 19h15 à 20h30*

*Réservation conseillée au 02.97.56.88.88*

*Restauration le midi uniquement pour les groupes sur réservation*





# MENU

---

## Entrée

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Assiette de Charcuteries Bretonnes       | 11€ |
| Assiette de Poissons Fumés               | 22€ |
| Foie Gras Maison                         | 20€ |
| Tarte Fine aux Légumes de Saison         | 10€ |
| Ravioles de Crustacés aux épices Colombo | 12€ |

## Plats

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Poisson entier au Four et crème de Poivron aux Algues | 22€ |
| Filet de Dorade Sauce Vierge                          | 20€ |
| Magret de Canard aux Fruits Rouges ou au Miel         | 23€ |
| Entrecôte 250gr Sauce Poivre, Echalotes ou Barbecue   | 22€ |
| Andouillette de Baud Grillée                          | 17€ |
| Chaud/Froid Végétarien                                | 19€ |

(QUINOA, BOULGOUR, FALAFEL MENTHE ET CORIANDRE, AVOCAT, TOMATE CONFITE ET OLIVE NOIRE)

## Fromages & Desserts

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Assiette de 3 Fromages Bretons                  | 8€    |
| Far Breton nature et son Caramel au Beurre Salé | 7€    |
| Moelleux au Chocolat                            | 8€    |
| Tarte au Citron Meringuée                       | 8€    |
| Palet Glacé au Caramel                          | 8€    |
| Coupe de Glace 2 Boules/3 Boules                | 6€/7€ |

(VANILLE, CHOCOLAT, Caramel, FRAISE, CITRON, MANGUE, COCO, CAFÉ, RHUM RAISIN, CERISE)

Supplément Chantilly/Chocolat/Caramel au Beurre Salé sur demande



# Fruits de Mer

|                                                                                    |            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Huîtres Creuses N°3 de la Ria D'Etel 6/9/12                                        | 9€/12€/16€ |
| Assiette de l'Ecailler (3 LANGOUSTINES, 4 HUÎTRES, BIGORNEAU, BULOT)               | 22€        |
| Palourdes Farcies 12 pièces                                                        | 18€        |
| Plateau de Fruits de Mer**                                                         | 45€        |
| (6 LANGOUSTINES, 6 HUÎTRES, BIGORNEAU, BULOT, ½ ARAIGNÉE OU ½ TOURTEAU, CREVETTES) |            |

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Plateau Royal**                                                    | 65€ |
| (6 LANGOUSTINES, 6 HUÎTRES, BIGORNEAU, BULOT, ½ HOMARD, CREVETTES) |     |

**\*\*LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER SONT À COMMANDER 24H À L'AVANCE**

## FORMULE SOIRÉE ETAPE & DEMI-PENSION

### Entrée

Assiette de Charcuteries

ou

Tarte Fine aux Légumes

### Plats

Filet de Dorade Sauce Vierge

ou

Entrecôte 250gr Sauce Poivre, Echalotes ou Barbecue

### Fromages & Desserts

Assiette de Fromages

ou

Moelleux au Chocolat

ou

Palet Glacé au Caramel