

Les Entrées Gourmandes

Ballotin de lieu jaune fumé farci aux légumes
et cacahuètes, crème de wasabi 8,00 €

Foie Gras Mi-cuit, compote de poires,
marmelade de myrtilles (50grs) 10,00 €

Nougat de Chèvre de l'épine et saumon fumé
crèmeux de betterave 8,00 €

Velouté Dubarry, caviar de cabillaud fumés
et croûton naturel 8,00 €

Les Plats de Poisson

Filet de sandre au beurre blanc Nantais
et ses légumes du moment 12,50 €

Aile de raie, écrasé de pomme de terre aux
noisettes et son beurre persillade 11,00 €

Blanquette de calamars et
son riz de Camargue 11,00 €

Pavé de lieu jaune, crémeux d'épeautre
et fumet lié à l'ail douce 12,50 €

Truite rose farcie aux crevettes,
fondue de poireaux à la paysanne 11,00 €

Les Plats de Viande

Filet de canette rôti, jus corsé et raisin blond,
tombée de choux frisés et marrons 12,00 €

Ris de veau sauté, poêlée de champignons
et jus demi-glace 15,00 €

Roulade de Jarret basse température
Sur un lit de choux alsacien
et sauce douce au riesling 10,50 €

Suprême de volaille de « Janzé (35),
farcie sous peau aux herbes fraîches,
marmelade de potimarron 11,50 €

Les Desserts

Baba aux saveurs d'automne
et sa chantilly au marron 5,50 €

Verrine de mousse au chocolat sur son
biscuit breton et sa sauce moka 6,00 €

Terrine de pommes confites
au cidre et pommeau 5,50 €

Panaché de gourmandises 6,00 €
(1 chou pâtissier - 1 terrine aux pomme -
financier aux éclats de praline - meringue)

**Formule Entrée
/ Plat / Dessert
23.50 €**

Enlèvement sur place

Abreuvoir
hôtel - restaurant - traiteur ★★★

La Croix Blanche
44810 Héric

De 10h30 à 12h30 et 18h30 à 20h00