

Aujourd'hui le Restaurant

Le Marie Galante vous propose

CE MIDI

Entrées

Huitres n°2 de Mr COCHENNEC	x 6 : 14 €
	x 9 : 20 €
	x 12 : 26 €
Grand Large salade melon / canard	11€
Déclinaison de tomates et burrata	12€

Plats

Lieu jaune meunière, câpres et citron	18 €
Lotte rôtie, lomo et sauce au lard	25 €

Veau confit 8 heures, sauce marinère	16 €
Tataki de bœuf, sauce aux olives	21€

Garnitures aux choix

Légumes d'été sautés au balsamique
Ecrasé de pommes de terre aux algues
Boullgour, citron confit et herbes fraîches

Desserts

Buffet de dessert, une part au choix	6€
--------------------------------------	----

CE SOIR

MENU DU GRAND LARGE 35€

Gaspacho de tomates, thon mariné,
légumes confits et olives noires

Merlan meunière,
poêlée de grenailles aux algues

Streussel cacao, mousse légère au
chocolat au lait et sorbet orange

A LA CARTE

Entrées

Entrée du jour	12€
Huitres n°2 de Mr COCHENNEC	
	x 6 14 €
	x 9 20 €
	x 12 26 €
Carpaccio de lotte, glace aux crustacés, caviar d'aquitaine et cromesquis de lapin	25€
Terrine de foie gras, tomates en différentes façons et blinis au blé noir	23€
Ballotine de sole au lard, purée de céleri, pêche et glace au haddock	24€

Plats

Plat du jour	20 €
Filet de rouget snacké, palets de pomme de terre à la soupe de poissons, artichaut barigoule et émulsion rouille	28€
Bœuf en tournedos poêlé et gratiné à la tome de Rhuy, carotte, pomme croquette Et jus à la sardine grillée	31 €
Turbot de nos côtes, rôti, légumes du soleil, crème de courgette au basilic et condiment au chorizo ibérique	35 €
Ris de veau/homard, écrasé de pomme de terre aux herbes, légumes de saison	34 €

Fromages

Assiette de fromages	7€
Chariot de fromages (Uniquement le soir)	11 €

Desserts

Dessert du jour	8 €
Chocolat, orange, grand marnier	11€
Fraîcheur de fruits rouge	10€
Café ou thé gourmand	11 €

- Prix nets-

« Fait Maison »

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Service de 12h15 jusqu'à 14h et de 19h15 à 21h30.
Bar ouvert de 10h à 23h