

Au Relais  d
u P orhoët



CARTE

La dizaine d'huîtres du Golfe (N°3).	16.00 €
L'assiette de bulots.	9.00 €

*

Foie gras de canard mi-cuit, et compote de figue.	15.00 €
La Périgourdine. (Magret d'oie fumé, foie gras et gésiers sur salade)	12.50 €
Le péché mignon du Porhoët. (Foie gras, saumon fumé, St Jacques marinées et huîtres chaudes)	16.00 €
Trilogie de saumon. (Bavarois, saumon fumé, tartare)	12.50 €

*

Les huit huîtres chaudes à la crème de poireaux. (N°3)	14.00 €
Escalope de foie gras chaud, au Pacherenc et abricots secs.	17.00 €
Velouté de lentille du Puy et escalope de foie-gras chaude.	12.00 €

*

Escalope de saumon minute aux pousses de poireaux.	10.00 €
Dos de cabillaud moelleux, et sa poitrine fumée.	12.00 €
Cassolette de noix de St Jacques, aux saveurs de vanille.	18.00 €
La symphonie du pêcheur au pistil de safran. (Panaché de poisson)	18.00 €

Filet de Saint Pierre, à la crème de champagne.
18.00 €

*

Pavé de biche, sauce grand veneur.	17.00 €
Onglet de veau au chèvre et cardamome.	13.00 €
Filet de canette au vinaigre de xérès et au miel	13.00 €
Pomme de ris de veau braisé.	20.00 €
Escalope de foie de veau au vinaigre de framboise. 13.00 €	
Bavette d'Angus (bœuf) au poivre de Sichuan.	17.00 €

*

Un assortiment de fromages.	6.00 €
Toasts de chèvre chauds sur un mesclun.	6.00 €

MENU GOURMAND à 43 € ou 47 € avec fromage

Péché mignon du Porhoët.

(Foie gras, St Jacques marinées, saumon et huîtres chaudes)

Foie gras de canard mi-cuit, et sa compote de figues.

Escalope de foie gras chaude, au Pacherenc et abricots secs.

*

Symphonie du pêcheur au pistil de safran.

Cassolette de Noix de St Jacques, aux saveurs de vanille.

Poisson noble selon le marché.

*

Bavette d'Angus (bœuf) au poivre de Sichuan.

Demi pigeonneau aux aïrelles.

Pavé de biche sauce grand veneur.

*

Dessert. (Voir liste)

Veillez SVP annoncer le choix de votre dessert au moment de la commande.

Tous les produits de la carte (hormis les glaces) et le pain, sont élaborés par nos soins.





MENU ENTRE AMIS à 22.50 € ou 26,50 € avec fromage

Trilogie de saumon. (Bavarois, saumon fumé, tartare)
Les huit huîtres au naturel où les six huîtres chaudes à la crème de poireaux.

La Périgourdine. (Magret d'oie fumé, foie gras et gésiers sur salade)
Velouté de lentille du Puy et escalope de foie-gras chaude.

*

Filet de canette au vinaigre de xérès et au miel.
Onglet de veau au chèvre et cardamome.
Dos de cabillaud moelleux, au croustillant de poitrine fumée.
Retour de pêche. (Selon arrivage)

*

Dessert. (Voir liste)

MENU GASTRONOMIQUE à 33 € ou 37 € avec fromage

Péché mignon du Porhoët.
(Foie gras, St Jacques marinées, saumon et huîtres chaudes)
Foie gras de canard mi-cuit, à la compote de figues.
Cassolette de noix de St Jacques, aux saveurs de vanille.
Escalope de foie gras chaude, au Pacherenc et abricots secs. (Suppl
2,00€)
La dizaine d'huîtres du Golfe. (n°3)

*

Demi pigeonneau aux aïrelles.
Pavé de biche, sauce grand veneur
Bavette d'Angus (bœuf) au poivre de Sichuan.
La symphonie du pêcheur au pistil de safran. (Selon arrivage)
Filet de Saint Pierre, à la crème de champagne.

*

Dessert (Voir liste)

MENU à 10.50 € (1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert)

MENU à 14.80 € (1 entrée, 1 plat, et 1 dessert)

L'assiette du pêcheur. (Huîtres et bulots)
Toasts de chèvre chauds de Campénéac. (*produit issu de l'agriculture biologique*)
Mousse de canard au Porto.
Entrée du jour.

*

Parmentier de confit de canard et sa purée à l'ancienne.
Dessus de palette de bœuf poêlée, à l'échalote.
Poisson du marché façon du chef. (Selon arrivage)
Plat du jour.

*

Prévoir le choix de votre dessert à la commande.
(Voir liste des desserts)

Les menus à 10,50€ et 14,80 € ne sont pas servis, samedi, dimanche et jours fériés

MENU ENFANT à 9.50 €

Boisson au choix : Coca-Cola, jus d'orange, limonade, sirop à l'eau

Hors d'œuvre varié.
(Tomate, salade et saucisson sec)

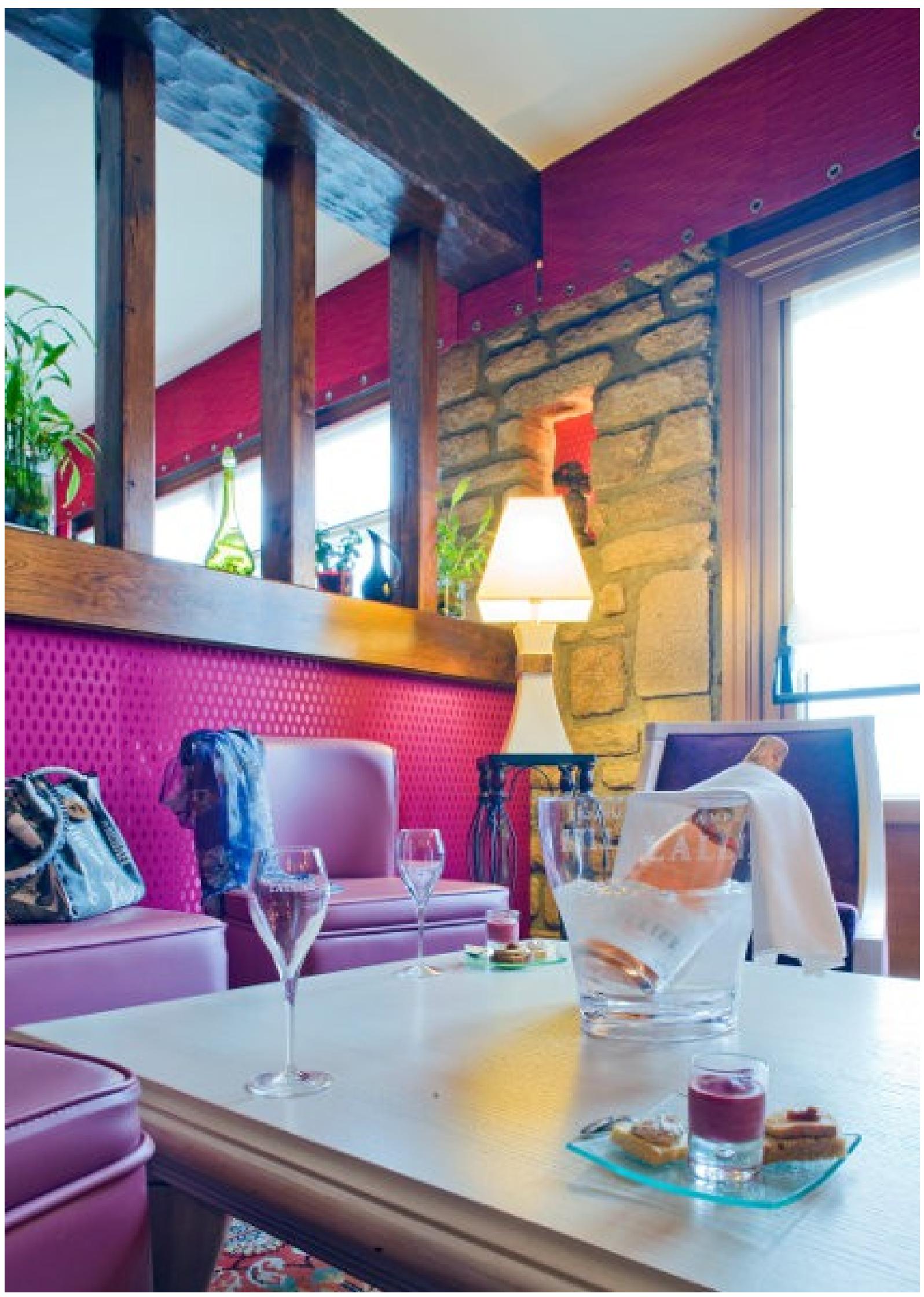
*

Steak poêlé.
Ou
Filet de poisson.

(Plat accompagné de légumes)

*

Glace, sorbet ou marquise au chocolat.



Le choix de nos desserts

La gourmandise du Porhoët : assortiment de desserts (Supplément 2,00 € au menu à 10,50 € et 14,80 €)	8,50 €
Marquise au chocolat noir et framboises, sur un nid de pain d'ép.	6,50 €
Trilogie de crèmes brûlées.	6,50 €
Soufflé au fruit de la passion et fruits rouges	6,50 €
Feuillantine aux pommes tièdes et caramel onctueux. (Supplément 2,00 € au menu à 10,50 € et 14,80 €)	7,00 €
Moëlleux au chocolat noir de Tanzanie, glace au chocolat blanc (Supplément 2,00 € au menu à 10,50 € et 14,80 €)	7,00 €
Crumble tiède aux framboises.	6,00 €
L'ananas frais : nature ou au kirsch .	5,00 €
Dessert du moment	5,50 €
Glaces et sorbets. (au choix 3 boules) Vanille, caramel, chocolat, café, rhum-raisin, cannelle, Pomme, cassis, fraise, citron vert et fruit de la passion .	6,00 €

