

Menu de la Cacaudière



Mise en bouche



Joue de boeuf braisée au foie gras, lentilles à la vinaigrette et cocktail de légumes de saison
ou
Anguille fumée et déclinaison de betterave rouge



Merlu rôti en croûte de flocons d'avoine, mousseline de patate douce, noix de cajou et oignons nouveaux grillés
ou
Magret de canard rôti à la verveine, mousseline de carotte au curry, pommes de terre nouvelles et crèmeux d'épinard



“La bonne poire”
Poire belle Hélène revisitée à la façon de notre chef
ou
“Jardin exotique”
Déclinaison autour des fruits exotiques et sésame noir

29 €

Menu végétarien



Mise en bouche



Jardin de légumes et lentilles vertes à la vinaigrette

ou

Anguille fumée et déclinaison de betterave rouge



Potager chaud de patate douce et éventail de légumes rôtis

ou

Merlu rôti en croûte de flocons d'avoine, mousseline de patate douce,
noix de cajou et oignons nouveaux grillés



“La bonne poire “

Poire belle Hélène revisitée à la façon de notre chef

ou

“Jardin exotique”

Déclinaison autour des fruits exotiques et sésame noir

29 €

Menu d'hiver



Mise en bouche



Foie gras poché, pomme de terre et hareng
ou
Gambas rôties sur son riz vénéré à la truffe



Saint Jacques façon meurette
ou
Quasi de veau rôti au vin jaune, cannelloni de légumes et jeunes
carottes rôties



“Autour du miel “
Déclinaison autour du miel sélectionné par la Cacaudière et son sorbet
crème fraîche
ou
“Le petit breton “
Nougatine de blé noir, crémeux caramel beurre salé et crème glacée au
sarrasin

39 €

Notre carte d'hiver



Entrées

Foie gras poché, pomme de terre et hareng 17 €

*Joue de bœuf braisée au foie gras, lentilles à la vinaigrette
et cocktail de légumes de saison 15 €*

Anguille fumée et déclinaison de betterave rouge 15 €

Gambas rôties sur son riz vénéré à la truffe 17 €

Poissons

Saint Jacques façon meurette 22 €

*Merlu rôti en croûte de flocons d'avoine, mousseline de patate douce,
noix de cajou et oignons nouveaux grillés 20 €*

Viandes

*Magret de canard rôti à la verveine, mousseline de carotte au curry,
pomme de terre nouvelle et crémeux d'épinard 22 €*

*Quasi de veau rôti au vin jaune, cannelloni de légumes
et jeunes carottes rôties 25 €*

Notre carte d'hiver



Fromages

Notre plateau de fromages affinés sélectionnés par notre chef 8 €

Desserts

“La bonne poire”

Poire belle Hélène revisitée à la façon de notre chef 12 €

“Autour du miel”

*Déclinaison autour du miel sélectionné par la Cacaudière
et son sorbet crème fraîche 14 €*

“Le petit breton “

*Nougatine de blé noir, crémeux de caramel beurre salé
et crème glacée au sarrasin 14 €*

“Jardin exotique”

Déclinaison autour des fruits exotiques et sésame noir 12 €

Les viandes servies dans notre restaurant sont toutes d'origine française. Les tarifs de notre carte sont TTC. Le service est inclus, les boissons ne sont pas comprises.

Nous tenons à votre disposition un classeur relevant tous les produits allergènes de chacun de nos mets. N'hésitez pas à nous le demander.

Nos menus enfants



L'aventurier

Nos menus et les plats de notre carte sont servis en demi-portion et demi-tarif.

Le classique

Assiette de légumes du moment

ou

Salade de saumon fumé



Poisson du jour avec sa garniture au choix « légumes du moment, riz, pâtes »

ou

Suprême de volaille avec sa garniture au choix « légumes du moment, riz, pâtes »



Parfait glacé au bonbon caramel

ou

Méli-mélo de glace "maison"

12 €