

Restaurant Le Relais de Lodonnet

Menu du Terroir - 30€80

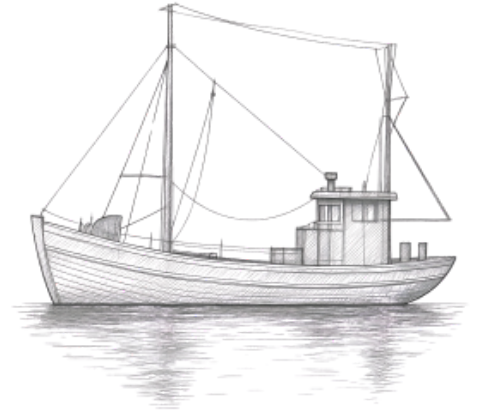
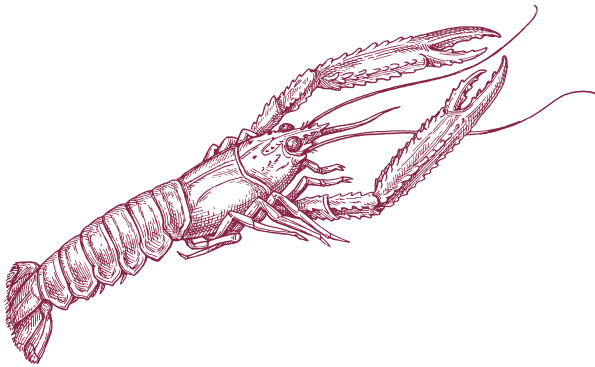
- Huit Huîtres Creuses n°3
- Marinière de Moules au Safran
- Tartare de Saumon aux Légumes Marins
- Cocotte de Fruits de Mer à l'Armoricaine
- Aumônière de Chèvre Chaud et son Millefeuille de Chèvre

~ ~ ~

- Matelote de Poissons au Riesling
(Lotte, Cabillaud et Lieu Jaune)
- Magret de Canard Rôti au Beurre Rouge

~ ~ ~

Dessert aux choix



Menu - 40€80

- Douze Huîtres Creuses n°3
- L'Assiette de Fruits de Mer
- Brochette de Saint-Jacques au Safran

~ ~ ~

- Filet de Bar Grillé au Beurre Blanc
- Entrecôte Grillée, Sauce au Poivre Vert

~ ~ ~

Dessert aux choix

Menu Enfant - 12€80

Assiette de charcuterie

~ ~ ~

Filet de Lieu Jaune à la Crème

ou

Suprême de Volaille Rôti, Pommes Allumettes

~ ~ ~

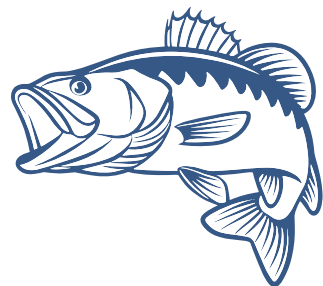
Coupe de Glace Vanille - Fraise, Crème Chantilly



Pour vous assurer le meilleur choix parmi nos desserts, nous vous invitons à les choisir dès la commande.



à la Carte



Huit Huîtres Creuses n°3	12 €
Marinière de Moules au Safran	12 €
Cocotte de Fruits de Mer à l'Armoricaine	12 €
Tartare de Saumon aux Légumes Marins	12 €
Aumônière de Chèvre Chaud et son Millefeuille de Chèvre à la Tomate, Coulis au Basilic	12 €
Douze Huîtres Creuses	18 €
Assiette de Fruits de Mer	18 €
Brochette de Saint-Jacques au Safran	18 €

LES POISSONS

Matelote de Poissons au Riesling	19 €
(Lotte, Cabillaud et Lieu Jaune)	
Filet de Bar Grillé au Beurre Blanc	22 €

LES VIANDES

Magret de Canard Rôti au Beurre Rouge	19 €
Entrecôte Grillée, Sauce au Poivre Vert	22 €

LES DESSERTS

Café Gourmand	8 €
Assiette de Sorbets	8 €
Assiette de Fromages	8 €
Déclinaison de Desserts aux Fruits Rouges	8 €
Petite Corbeille Croustillante aux Fruits Frais	8 €

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS :

Top Océan, Le Guilvinec – Les Viviers de Loctudy, Loctudy – Huîtres Ludovic Le Cœur, Loctudy
Moules de Cornouaille, Loctudy – Fromagerie du Menez-Hom, Saint-Nic.

Viande bovine française

