

BRASSERIE DU LAC

TAKE AWAY

Menu du vendredi 29 janvier au dimanche 31 janvier 2021

Nos Entrées

- * Tartare de Bœuf au couteau, mousseline de Céleri-rave à la Truffe
entrée 14€ plat 19€
- *Tataki de Thon aux graines de Sésames, vinaigrette Wasabi 16€
- *L'assiette de saumon fumé et ses garnitures 16€
- *Velouté de Potimarron, Morilles sautées et crumble de Lard 1/2L 10€

Nos Plats

- * Choucroute Tradition 25€
- *Vol-au-Vent de Poularde, quenelles de Veau truffées 18€
- *Mille-Feuille de Pâtes fraîches Veau-Ricotta-Epinards 20€
- * Dos de Skrei « Homardine » Sucrine braisée écrasé de Vitelotte 28€
- * Effiloché de nos Gibiers façon Grand-Mère, garniture de chasse 24€

Notre banc d'écaille à votre disposition

*L'assiette de l'Ecailler 30€
(variété de 12 huîtres sélectionnées par nos soins)

*Le plateau du Mareyeur 52€/1pers - 94€/2pers
(9 Huîtres – 3 Crevettes bouquet « Bio Royal » - ½ Homard – ½ Tourteau – Bulots
– Bigorneaux et Crevettes grises NE)

*Duo de Crustacés en Belle-Vue 35€
(½ Homard et ½ Tourteau)

*Le ½ Homard Bellevue 29€

* Le Tourteau Bellevue 20 €

Nos préparations de Homard chaud entier et décortiqué 60€

*Aux petits Légumes *A l'Armoricaine * A l'Ail et pastis Crème