

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	
Saumon fumé / chèvre de Belle Ile	11€
Rillettes de thon, tomates, piquillos	12€

Plats

Lieu jaune meunière, câpres et citron	18 €
Maigre snacké sauce marinère aux algues	25 €

Agneau de Belle Ile confit, jus à l'ail et au thym	16 €
Tataki de bœuf, sauce aux olives	21€

Garnitures aux choix

Marmelade de courgettes
Grenailles aux algues
Quinoa aux épices

Desserts

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

CE SOIR

MENU DU GRAND LARGE 35€

Carpaccio de volaille,
Concombre, citron et pistache

Espadon grillé, coulis de courgettes,
tapenade et marmelade de poivrons

Entremet chocolat noir

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-

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

« Fait Maison »

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

