

HÔTEL ACADIE



Les Entrées

Entrée au choix 11€

Entrée du Jour

Un produit du Marché, une idée ... un jour

Ceuf Bio en Croûte de Sésame

Pané au sésame & servi sur un bouillon de mâche

Fleurs de Courgette à la Chair de Tourteau

Fleurs de Courgettes farcies au tourteau, citron vert & gelée de pamplemousse

Tartare de Poissons à l'Avocat

Poisson frais taillé et assaisonné de citron vert, gingembre, avocat, ciboulette & échalote

Salade de Foie Gras de Canard et marmelade de coings

Tranche de foie gras de canard maison & toast de pain de campagne

Poêlée de Langoustines à la crème d'épinards

Belles langoustines poêlées, réduction d'épinards & chicorée frisée

Les Assiettes Composées

Hors Menu, En Plat 20€

Salade Italienne

Tomates, Mozzarella, Parmesan, Jambon de Parme, Mesclun & Pesto au Basilic

Salade César

Poulet Rôti, Parmesan, Croûtons, Romaine & Classique Sauce César

Toast façon « Croque-Monsieur »

Belle tranche de pain campagnard tartinée de béchamel, emmental, jambon, frites & salade

Menu Louisiane : Entrée & Plat ou Plat & Dessert 22€

Menu Acadie : Entrée, Plat & Dessert 29 €





Les Plats

Plat au choix 18€

Plat du jour

Un produit du Marché, une idée ... un jour

Entrecôte & Sauce Poivre

Un beau morceau de bœuf « origine » France & Sauce au Poivre maison

Quasi de Veau aux Morilles

Un des meilleurs morceaux du veau, poêlé puis rôti & sauce morilles

Filet de Bœuf, Poêlée de Champignons & Sauce au Foie Gras

(Supplément 6€)

Tartare de Bœuf Frites et sa Salade

Viande de Bœuf Français, assaisonnée de câpres, cornichons, persil, échalotes, condiments

Omelette à votre façon

Au choix, Nature, Jambon, Fromage, ou même Jambon-Fromage

Poisson du Jour

Selon le marché, pavé de poisson noble et ses légumes

Queue de Lotte au Beurre Blanc

Tronçon de Lotte servi avec une purée de pommes de terre au citron vert & sauce beurre blanc

Saint Jacques poêlées à la crème de Safran

Noix de Saint Jacques, crème de safran & poêlée de légumes

La Suggestion de Saison du Chef

Tous nos prix sont nets. Une carafe d'eau est à votre disposition, demandez la.

Nos recettes contiennent 1 ou plusieurs des Quatorze allergènes qui doivent être obligatoirement indiqués par les professionnels : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide (huile d'arachides, cacahuètes), soja, lait (crème fraîche, beurre ...), fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites (vins, sucre blanc, fruits secs), lupin, mollusques (huître, moule, poulpe...) *En cas d'allergie, parlez-nous-en.* All prices are net. A jug of water is available, please ask for it.





Les Desserts

Dessert au Choix 9 €uros

Dessert du jour

Un produit du Marché, une idée ... un jour

Fromages du moment et salade Verte

Assortiment de 3 fromages sur un petit mesclun

Salade de Fruits frais

Plusieurs fruits frais taillés en salade par nos soins

Madeleine façon Baba

Madeleine au Rhum, Chantilly & Fruits confits

Mousse au Chocolat

Fabrication « maison » véritable Mousse au Chocolat

Crème Brulée

Parfumée à la Vanille de Bourbon

Coupe Melba

Fruits rouges et noirs (selon arrivage) glace Vanille coulis de Fruits et Chantilly

Café Gourmand (Supplément 3€)

1 café, 1 boule de glace Vanille et 3 surprises

Faisselle de Campagne

Fromage frais, Myrtilles au sirop ou Nature

Pyramide de Fraises

Fraises françaises & Tuile d'amandes

Clafoutis aux Prunes

Reine-Claudes en clafoutis & sorbet aux fruits rouges

Crumble Pommes & Poires

Traditionnel dessert anglais servi chaud avec Glace Vanille

Coupe Amarena

Glace Vanille, Cerises confites, Chantilly

Croustillant aux Agrumes

Filo croustillante garnie de pamplemousse & d'orange, servie sur une crème de citron

Fraises de France sous toutes ses formes

Glacées, Sucrées, Chocolatées ou Chantilly

