

La Carte
Auberge du Haut Marland
55, route de la Chaussée Neuve - 44117 SAINT-ANDRE-DES-EAUX

LES ENTRÉES

- ❖ *Cassolette de fruits de mer au coulis de crustacés et Fondue de poireaux 13 €*
- ❖ *Terrine d'aiguillettes de canard aux noisettes et son chutney 13 €*
- ❖ *Saumon fumé au bois de hêtre maison, crème à l'aneth 16 €*
- ❖ *Galette de blé noir croustillante, chaire de crabe à la crème aux œufs de hareng 15 €*
- ❖ *Foie gras de canard maison et son chutney, pain toasté 17 €*
- ❖ *Assiette de dégustation terre et mer (saumon fumé, foie gras, magret fumé maison) 20 €*
- ❖ *Crème de potimarron et fines tranches de jambon de pays 12 €*
- ❖ *Rillettes d'écrevisses aux deux saumons, crème à l'aneth 14 €*
- ❖ *Brochette de noix de saint jacques au lard fermier et crème de potimarron 16 €*
- ❖ *Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persil, mesclun de salade et jambon pays 15 €*
- ❖ *Aumônière de chaire de crabe aux légumes, sauce vin blanc aux champignons 14 €*

LES PLATS CHAUDS

- ❖ *Croustillant de raie aux petits légumes, sauce au vin blanc citronné 22€*
- ❖ *Filet de sandre au beurre blanc 25€*
- ❖ *Emincé de magret de canard caramélisé au miel et aux agrumes 22€*
- ❖ *Poêlée de rognons aux champignons et aux épices de Vadouvan 20€*
- ❖ *Turbot cuit au four, beurre à l'estragon, pommes croquettes au curcuma 27€*
- ❖ *Onglet de bœuf poêlé aux champignons des bois, sauce au vin rouge 24€*
- ❖ *Pigeon rôti au cidre et Calvados, pommes, fruits aux raisins 26€*

LES SPÉCIALITÉS

- ❖ *Anguilles fraîches en persillade ou à la crème 27 €*
- ❖ *Cuisses de grenouilles fraîches en persillade ou à la crème 31 €*
- ❖ *Panaché d'anguilles et grenouilles en persillade ou à la crème 28 €*

LES DESSERTS

- ❖ *Armoricaïn et sa crème anglaise 9 €*
- ❖ *Crème brûlée à la vanille bourbon 9 €*
- ❖ *Tarte fine aux pommes et sa glace vanille 9 €*
- ❖ *Mousse au chocolat maison 9 €*
- ❖ *Crumble de poires, pommes et myrtilles 9 €*
- ❖ *Coupe de glace au choix trois parfums (chocolat, vanille, café, caramel, menthe chocolat, fraise, framboises, citron vert, cassis) 9 €*
- ❖ *Coupe Guérandaise (caramel) et sa crème fouettée 9 €*
- ❖ *Café ou thé gourmand 9 €*
- ❖ *Le piémontais (biscuit chocolat au Grand Marnier, crème noisette meringue amandes) 12 €*
- ❖ *Plaisir partagé (4 desserts au choix du chef) 9 €*
- ❖ *Petit Baba au rhum tartare de fruits saison 9 €*
- ❖ *Coupe glacée alcoolisée (colonel William) 9 €*
- ❖ *Irish café 12 €*