

LE RESTAURANT

by Latitude Ouest



Guillaume, notre Chef de Cuisine,
se joint à nous pour vous souhaiter la bienvenue.

Notre cuisine évolue et se renouvelle au fil des saisons.

Une carte restreinte
vous garantit la fraîcheur et le "fait maison".

Nous sommes ravis de vous accueillir et espérons que
vous prendrez autant de plaisir à déguster la cuisine de
Guillaume, qu'il en a eu, à la préparer pour vous.

Bon appétit...

Guislainne + Joël LAMEYRE

MENU SAVEUR 26 €



Entrée à l'Ardoise

Velouté de Potimarron Bio d'Amélia, Chantilly au Chorizo

Samossas de Bœuf au Cumin et Crème Légère Gingembre Échalotes

Œuf Cocotte à la Crème de Morilles, Mouillettes Grillées et Beurre Fumé

.....

Suggestion à l'Ardoise

Poisson du Marché en Croûte d'Herbes, Espuma aux Algues de Scarlettte

Aiguillettes de Volaille, Sauce Vierge aux Noix et Oignons Farcis

Pavé de Porc Mariné à la Bretonne, Flan de Patate Douce

.....

Desserts à la carte

MENU GOURMAND 32 €



Brochette de Crevettes Flambées au Chouchen, Poêlée de Shitakés

Ma Focaccia de Poisson, Façon Aioli

Crèmeux de Champignons des Bois, Huile de Truffe et Croustilles d'Escargot

.....

Pièce de Bœuf Sauce Gribiche et Butternut Rôti

Pavé de Maigre de Méditerranée, Beurre Blanc à la Marjolaine

Selle d'Agneau Fumée au Foin, Aubergine au Massala et Gel de Citron Confit

.....

Desserts à la carte

CARTE DES DESSERTS

Poire Rôtie au Sirop de Sarrasin Torréfié, Sorbet Maison au Miel

Le Mont Blanc de Guillaume sur un Croquant à la Noisette

(Meringue, chantilly, crème mousseline aux marrons)

Brookie et sa Mousse à la Menthe

(Brownie chocolat et Cookie au caramel)

Délice Exotique

(Biscuit Coco, Mousse Passion et Crème Montée au Citron Vert)



À LA CARTE

Pour se mettre en appétit

Entrée à l'Ardoise	8.00 €
Velouté de Potimarron Bio d'Amélia, Chantilly au Chorizo	8.00 €
Samossas de Bœuf au Cumin et Crème Légère Gingembre Échalotes	8.50 €
Ouf Cocotte à la Crème de Morilles, Mouillettes Grillées et Beurre Fumé	8.50 €
Ma Focaccia de Poisson, Façon Aioli	9.00 €
Brochette de Crevettes Flambées au Chouchen, Poêlée de Shitakés	9.50 €
Crèmeux de Champignons des Bois, Huile de Truffe et Cromesquis d'Escargot	9.50 €

Tendances Océanes

Suggestion à l'Ardoise	17.50 €
Poisson du Marché en Croûte d'Herbes, Espuma aux Algues de Scarlette	17.50 €
Pavé de Maigre de Méditerranée, Beurre Blanc à la Marjolaine	18.50 €

Morceaux choisis du Boucher

Aiguillettes de Volaille, Sauce Vierge aux Noix et Oignons Farcis	17.50 €
Pavé de Porc Mariné à la Bretonne, Flan de Patate Douce	17.50 €
Pièce de Bœuf, Sauce Gribiche et Butternut Rôti	18.50 €
Selle d'Agneau Fumée au Foin, Aubergine au Massala et Gel de Citron Confit	19.00 €

Bouquet Final

Dessert à l'Ardoise	7.50 €
Délice Exotique (Biscuit Coco, Mousse Passion et Crème Montée au Citron Vert)	7.50 €
Poire Rôtie au Sirop de Sarrasin Torréfié, Sorbet Maison au Miel	8.50 €
Brookie et sa Mousse à la Menthe	9.00 €
Le Mont Blanc de Guillaume sur un Croquant à la Noisette	9.50 €

MENU POTAGER
24 €

- Entrée du "Menu Saveurs" au choix
(Adapté aux végétariens)
- Tarte Fine aux Légumes de Saison
- Dessert à la Carte

MENU PITCHOUNE 12 €
FORMULE 2 PLATS 10 €

- Wrap du Moment
- Poisson ou Viande
(Tagliatelles ou Riz)
- Moelleux au Chocolat ou Glace

HÔTEL*** - RESTAURANT - SPA



Latitude Ouest

1 hôtel, 3 ambiances



HÔTEL
ÉLÉGANCE

RESTAURANT
SAVOUREUX

Logis...
Un Monde Plus
Local