

85

RESTAURANT & BAR



Le 85 Restaurant ouvert tous les jours
Déjeuner de 12h00 à 14h00
Dîner de 19h30 à 22h00 (22h30 le samedi)

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19



FORMULES MIDI & SOIR

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €

Entrée + Plat + Dessert 36 €



Les Escargots

En cromesquis, crémeux de persil plat, sucrine à la vinaigrette de betterave

ou

Crème Dubarry & Gambas

Gambas poêlées & velouré de choux fleurs



Le Pot au feu

Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

ou

Le Bar

Poêlé, purée de butternut, riz vénéré à la coriandre & gingembre



Tarte citron yuzu meringuée

ou

Véritable crème caramel

Et ses langues de chat





85

L'INSTANT DU PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE



Duo ibérique 11 €
Chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan

Poke bowl de thon 14 €
Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert



Carré d'agneau rôti au foin 26 €
Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

La Lotte 25 €
A l'armoricaine, riz pilaf

Le Pot au feu 18 €
Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons



L'ananas Victoria 12 €
Confit & madeleine





BIEN-ÊTRE & DÉLICES

par le Chef Mikael Amisse
de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

MENU 42 €

ENTRÉE

La Saint-Jacques 14€

Carpaccio de noix de saint-Jacques, betterave chioggia,
vinaigrette & fenouil
59 kcal - protéiné et détoxifiant



PLAT

Dos de Cabillaud 23 €

En croûte de fruits secs, poireaux et mousseline de butternut
197 kcal - léger & gourmand



DESSERT

Le chocolat 10€

Grand cru et clémentines
211 kcal - vitaminé & riche en magnésium

*Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides,
fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement
de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.*



LES ENTRÉES

Poke bowl de thon Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert	15 €
La Tête de veau Carpaccio de veau, sauce gribiche & pickles	9.50€
Les Escargots En cromesquis, crémeux de persil plat, sucrine à la vinaigrette de betterave	10.50€
Le Maquereau A l'escabèche, groseilles & yaourt à la moutarde	11.50€
La Burrata veggie Champignon de Paris, pleurote, vinaigre balsamique, huile d'olive & noisette torréfiée	13€
Crème Dubarry & Gambas Gambas poêlées & velouté de choux fleurs	11€

LES POISSONS

Pavé de thon snacké Avocat, pomélos, mangue & fenouil	25 €
La Lotte A l'Armoricaine, riz pilaf	26€
Le Bar Poêlé, purée de butternut, riz vénéré à la coriandre & gingembre	23€



LES VIANDES

Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes frites et salade verte	20 €
Carré d'agneau rôti au foin Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux	27 €
Le Pot au feu Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons	19€
La Pintade Le suprême doré, mini maïs, oignon botte, sauce mafé, purée de carotte & piment doux	21€
Le Châteaux filer Poêlé, sauce poivre, pommes de terre grenailles.	28€

LES FROMAGES

L'assiette de 4 fromages St Nectaire fermier, Ste Maure de Touraine AOC, Comté AOC, Camembert AOC & mesclun	11 €
--	------

LES DESSERTS

Véritable crème caramel Et ses langues de chat	9 €
Thé ou café gourmand	10 €
Le Mont Blanc Myrtille	10 €
Tarte citron yuzu meringuée	11 €
Grosse profiterole à la vanille Sauce chocolat	10 €
La Brioche Façon perdu, caramel beurre salé	10€
L'ananas Victoria Confit & madeleine	13€





PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
ORIGINE DES VIANDES (NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU) BŒUF : FRANCE / AGNEAU : ANGLETERRE / VEAU : UE

