

# 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 €



### Ceviche de Daurade,

Mangue, avocat et fenouil croquant

ou

### Le Duo Veggie

Duo de melons, pastèque à la féra et fenouil croquant



### Le Pavé de saumon Label Rouge

Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.

ou

### Le Suprême de volaille à l'estragon

Gnocchis à la crème de Parmesan



### La Boule de "mouss choc"

Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

ou

### Les Perles du Japon

Tapioca, lait de coco, fruit de la passion, copeaux et tuile croustillante coco



85

## INSTANT PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

**Le foie gras de canard cuit au naturel 18€**  
Melon frais et caramélisé

**Jambon ibérique & Chorizo 10 €**  
Baguettine & condiments de soleil

## LES ENTRÉES

<b>Ceviche de Daurade,</b> Mangue, avocat et fenouil croquant	13€
<b>Jambon Ibérique et chorizo,</b> Baguettine et condiments	11€
<b>Le Duo Veggie</b> Duo de melons, pastèque à la féta et fenouil croquant	12€
<b>Le foie gras de canard cuit au naturel</b> Melon frais et caramélisé	20€
<b>Le Petit Pois en velouté glacé</b> En sponge cake et écume de lait fumé	11€
<b>Le Tourteau</b> Poireaux vinaigrette	19€



## INSTANT PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

La Trilogie de la Mer 19€

Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratatouille

L'Épaule d'agneau confite 26€

Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym

## LES POISSONS

<b>La Trilogie de la Mer</b> Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratatouille	22€
<b>Le Rouget</b> Poivrons confits et Béarnaise en cromesquis	29€
<b>Le Pavé de saumon Label Rouge</b> Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.	24€

## LES VIANDES

<b>Entrecôte (300g) VBF</b> Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre	30€
<b>Le Magret de canard</b> Aux fruits rouges et pommes amandine	26€
<b>L'Épaule d'agneau confite</b> Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym	29€
<b>Le Suprême de volaille à l'estragon</b> Gnocchis à la crème de Parmesan	21€
<b>La Poitrine de veau fondante</b> Sablé aux figues	28€

## LE PLAT DU JOUR

<b>Notre chef Frédéric SAÏT</b> Vous propose un plat différent chaque jours Selon le marché.	25€
--	-----



85

## INSTANT PARTAGE

à partir de 2 personnes

**PRIX POUR 1 PERSONNE**

**La Boule de "mouss choc" 8€**

Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

## LES FROMAGES

### L'assiette de 4 fromages

St Nectaire fermier, Ste Maure de Touraine AOC,  
Comté AOC, Camembert AOC & mesclun

11€

## LES DESSERTS

### Thé ou café gourmand

10€

### La Boule de "mouss choc"

Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

9€

### Les Perles du Japon

Tapioca, lait de coco, fruit de la passion, copeaux et tuile croustillante coco

9€

### Le Saint Honoré

Choux et déclinaison de fraises

9€

### La Framboise

Framboises et mousseux amandes

9€



**BIEN-ÊTRE & DÉLICES**

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

**MENU 42 €****Tout végétal 14€**

Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote, vinaigre de citron

**Langoustines et asperges 26€**

Bisque au curry jaune, épinards frais et Enoki

**Fraises et rhubarbe 10€**

Panacotta vanille, compotée framboise-rhubarbe Tartare de fraise et jus de betterave

*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.*





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

