

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

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

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

LES VIANDES

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

LE PLAT DU JOUR

Notre chef Frédéric SAÏT Vous propose un plat différent chaque jour Selon le marché.	21€
---	-----



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

