

Composer votre menu groupe

Avec le même choix pour l'ensemble des convives

A partir de 20€ (entrée+plat ou plat+dessert)

Nos Entrées.....

- Rosace de filet de canard farci d'une mousse de volaille au foie, vinaigrette balsamique à la moutarde à l'ancienne **9€**
- Carpaccio de dorade aux saveurs d'agrumes et piment d'Espelette **9€**
- Millefeuille d'andouille, trappe de Timadeuc, compotée de pommes aux herbes **9€**
- Sashimi de saumon mi-cuit au sel et gingembre, mousse wasabi et sauce miel-soja **11€**
- Assiette du pêcheur : (100g) de langoustines, 3 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan, bigorneaux et crevettes roses **11€**
- Terrine de foie gras mi-cuit et son chutney de fruits **13€**
- Assiette du pêcheur gourmande (+ ½ tourteau ou araignée) **15€**
- Escalope de foie gras mi-cuit, chutney aux fruits et ses toasts de pain aux fruits **15€**
- Piquillos au tarama de langoustines et gambas, crème d'avocat à l'huile d'olive citron **15€**

Nos Fruits de Mer

En fonction de la pêche et suivant arrivage !

- Le Plateau + Dessert **47€**
9 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan
200 gr de langoustines
½ tourteau ou araignée, bigorneaux
- Le Plateau Royal + Dessert **69€**
9 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan
200gr de langoustines, ½ tourteau ou araignée
½ homard, bigorneaux, crevettes roses

Nos Plats.....

- Filet de poisson du port de Lorient, gnocchis de pommes de terre aux algues et légumes du moment **11€**
- Palette de porc breton confite, rösti de pommes de terre et légumes **11€**
- Emincé de filet de volaille fermière, linguines à la crème de champignons, poêlée de légumes **13€**
- Filet de merlu cuit doucement, écrasé de pommes de terre aux herbes, légumes de moment **17€**
- Noix de veau poêlée, croquettes de pommes de terre maison et poêlée de légumes du moment **20€**
- Filet de poisson noble, écrasé de pommes de terre aux herbes et légumes, bisque de homard **24€**
- Pièce de veau poêlée, croquettes de pommes de terre, légumes et jus de veau tranché à l'huile aromatisée à la truffe **24€**

Pour toute autre demande,
veuillez nous contacter

Du lundi au vendredi
vers 11h ou après 18h

Sur rendez-vous au **02.97.65.50.30**

A partir de 29€ (entrée+plat+dessert)

Nos Desserts.....

- Dôme aux deux chocolats, cœur coulant de fruits rouges **9€**
- Biscuit moelleux à la mangue, granité aux fruits de la passion, soupe de mangue aux épices **9€**
- Far breton, coulis de caramel au beurre salé, glace à la vanille **9€**
- Gâteau ou entremet (chocolat ou fruits), selon la saison **9€** (la part)

Fromages : supplément **4€**

Menu Enfant

(Moins de 12 ans) **12€**

Entrée : au choix (variable selon la saison) :
Assiette de charcuterie,
saumon fumé,
crevettes ou
crudités

Plat : Viande ou Poisson
Accompagné de pommes de terre
ou de légumes de saison

Dessert : Glace à base de friandises

Nos Formules Cocktail

- Les 5 pièces salées _____ 9 €
Les 10 pièces sucrées salées _____ 19 €
Les 15 pièces sucrées salées _____ 29 €

Nos pièces salées :

- Sablé parmesan
- Brochette saumon mariné menthe-citron vert
- Gaspacho tomates (vert, jaune, rouge)
- Bruschetta chèvre, tomates séchées et basilic
- Millefeuille de tomates au thon
- Tartare de tomates au chèvre, féta, olives noires
- Tartine de bœuf, basilic et parmesan
- Dips de légumes et ses sauces
- Piquillos farcis au tarama de gambas et granny Smith

Nos pièces sucrées :

- Cheesecake citron spéculos
- Mousse chocolat-orange
- Minestrone de fruits frais
- Verrine de framboise et pamplemousse
- Pancake, sirop d'érable
- Moelleux au chocolat
- Pain de Gênes au citron
- Panna cotta vanille et coulis de caramel au beurre
- Congolais (rocher coco)

Pour accompagner votre cocktail....

- 2 Verres de vin au choix _____ 10€
IGP Rosé Méditerranéen «S»,
Chardonnay ou Viognier, Syrah «La Cour des Dames»
- 2 coupes de pétillant ou Prosecco _____ 16 €
2 coupes de champagne _____ 19 €
ou 2 «Mer bretonne»

(crème de Fraise de Plougastel, Pommeau de Bretagne, Cidre)

Nos Forfaits Boissons

Forfait à 7.00 €

1 verre de vin au choix + 1 boisson chaude

Forfait à 10.00 €

2 verres de vin au choix + 1 boisson chaude

Vin Blanc

IGP Chardonnay ou IGP Viognier
« La Cour des Dames »

Vin Rouge

IGP Merlot ou IGP Syrah
« La Cour des Dames »

Forfait « Découverte » à 16.00 €

Kir au Vin Blanc ou Mer Bretonne
(crème de Fraise, pommeau de Bretagne et cidre)

Vin Blanc

IGP Chardonnay ou IGP Viognier
« La Cour des Dames »

Vin Rouge

IGP Merlot ou IGP Syrah
« La Cour des Dames »

Forfait « Prestige » à 19.00 €

Coupe de Champagne (Besserat de Bellefon)

Vin Blanc :

AOC Quincy « Domaine de Chevilly »

Vin Rouge :

AOC Graves « L'Esprit de Lassalle »

Les forfaits Découverte et Prestige sont accompagnés
d'eaux minérales et de boissons chaudes.

En cas de problème d'approvisionnement, nous vous proposerons
un autre vin ayant les mêmes qualités gustatives.

LE RESTAURANT DES MOUETTES



GROUPES

Menus - Formules - Cocktails
2017

Offre valable :

A partir de 10 personnes
Sur réservation,
Avec 30% d'arrhes.



Hotel *** Restaurant . Terrasse . Bar Lounge . Séminaire

Tellement proche de la mer...

LARMOR PLAGE - 02 97 65 50 30
www.lesmouettes.com

Rue de Rennes
Anse de Kerguelen
56260 LARMOR PLAGE
Tel : 02.97.65.50.30
Mail : info@lesmouettes.com

