



# Côté Lac



Le Restaurant du canard qui fait ... Meuh !  
... ou Coïn-Coïn ! Tout dépend des jours.

## Le Menu-Carte

3 Plats pour 37 €

Les Entrées ... 12 €

- ◆ Foie gras de canard confit à la Sangría, chutney d'abricots de Bergeron, pistache et estragon
  - ◆ Steak de tomate de Pays au piment d'Espelette, mimosa d'œuf de Bouvron, huile de basilic et salade d'herbes, Paes de Queijo au Curé Nantais
- ◆ Ceviche verte de daurade, Granny Smith et concombre au basilic thaï, chips de riz soufflé

Les Plats ... 18 €

- ◆ Merlu « Plancha » et coquillages, Ttoro Basque, haricots Azuki au chorizo et persil, salade de fenouil
- ◆ Magret de canard flambé au thym, condiment ranchero, rattes du Touquet tapées au romarin et sucrine braisée au citron confit
- ◆ Dos de lieu jaune « Vapeur », raviole à l'encre de seiche et piperade gratinée au fromage de brebis Basque, copeaux de jambon de porc

Les Desserts ... 9 €

- ◆ Duo de fromages, pain de mie au Sarrazin, salade d'algues, vinaigrette au miel des ruchers de Pontchâteau
- ◆ Crottin truffé, pain de mie au Sarrazin, salade d'algues, vinaigrette au miel des ruchers de Pontchâteau (+5€)
- ◆ Tarte aux fraises et Shizo comme un « Eton mess », caramel à la fleur d'oranger, sorbet Guayaquil
- ◆ Banane étuvée à la badiane et cannelle, raisins aux épices, crème glacée au Carambar
- ◆ Café très, très gourmand

### Le menu CANETONS 15 €

-Pour les moins de 12 ans-

1 Boisson

(jus de fruits, soda ou sirop à l'eau)

1 Plat de viande ou de poisson du jour  
accompagné de sa garniture ... Na !

1 Dessert surprise



La carte blanche d'Alex

28 €

Mise en bouche

◆  
Entrée + Plat + Dessert

-Tout en surprise-

### Les grandes salades 13,90 €

- ◆ Bowl de riz japonais à la mangue fraîche et cébettes, avocat, sauce curry épicée
- ◆ Tomate cœur de bœuf rôtie, gazpacho aux pimientos del piquillo, rillettes de thon au yuzu et caviar de moutarde