

Restaurant O'TO

COLLECTION Hiver

Une Cuisine Créative et Respectueuse des Produits, des Saveurs et des Saisons...

Les Entrées

Le Foie Gras de Canard	17.50 €
<i>Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Torchon, Toasts de Pain aux Céréales, Compotée de Betterave</i>	
L'Entrée du Marché	12.20 €
<i>Nous Consulter</i>	
Les Noix de Saint Jacques	17.50 €
<i>Carpaccio de Noix de Saint Jacques et Agrumes, Bâtonnets de Kaki Jus de Clémentine</i>	
Le Saumon Fumé	12.50 €
<i>Assiette de Saumon Fumé par nos soins, Mesclun de Salade</i>	

Les Plats

*Les plats de la carte servis « en direct » nécessitent un temps d'attente
Entre 15 et 20 Minutes... Merci de votre compréhension*

L'Assiette Végétarienne	14.00 €
<i>Assortiment de Légumes Variés de Saison</i>	
Les Noix de Saint Jacques	32.00 €
<i>Noix de Saint Jacques Rôties au Beurre Demi-Sel, Légumes de Saison</i>	
Le Sandre	19.50 €
<i>Filet de Sandre Poêlé, Crème aux Agrumes et Légumes Variés</i>	
L'Onglet de Bœuf « Origine Union Européenne »	19.15 €
<i>Onglet de Bœuf, Frites Maison et Salade Verte</i>	
La Suggestion du Chef	18.90 €
<i>Nous Consulter</i>	
Le Tartare de Bœuf « Origine France »	18.15 €
<i>Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, et ses Condiments, Pommes de Terre Frites</i>	

Restaurant O'TO

COLLECTION Hiver

Les Fromages Affinés

Assiette de Fromages Affinés Crèmerie Benéteau-Roy <i>Assortiment de Fromages Affinés, Mesclun de Salade</i>	8.20 €
Brie Truffé, Mesclun de Jeunes Pousses	7.90 €

Les Desserts

Pour Votre Confort, les desserts sont à commander en début de Repas...

Le Dessert du Jour <i>Nous Consulter</i>	7.70 €
L'Assiette de Glaces et Sorbets <i>Sorbets Poire, Clémentine et Glace Vanille</i>	6.50 €
La Salade de Fruits Frais <i>Mélange de Fruits Frais réalisé avec les Fruits de Saison et son Sorbet</i>	7.90 €
La Crème Brûlée <i>Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar</i>	6.20 €
Le Café Gourmand <i>Café Espresso 100% Arabica, Assortiment de Mignardises</i>	8.60 €
Le Moelleux au Chocolat Valrhona <i>Gâteau au Chocolat, Sauce Caramel Beurre Salé et sa Glace Vanille</i>	9.90 €

MENU PLAISIR

Entrée et Plat	<i>Ou</i>	Plat et Dessert	29.90 €
Entrée, Plat et Dessert			33.50 €

Le Foie Gras de Canard

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Torchon,
Comptée de Betterave et Toasts de Pain aux Céréales*

Ou

Les Noix de Saint Jacques

*Noix de Saint Jacques Rôties au Beurre Demi-Sel
Emulsion au Lard Fumé*

Le Bar

*Filet de Bar Poêlé sur sa Peau, Sauce au Noilly Prat
Embeurrée de Choux, Légumes Glacés*

Ou

Le Chevreuil (*Origine Union Européenne*)

*Dos de Chevreuil Rôti, Jus de Grenade et Cassis
Comptée de Persil Tubéreux et Légumes de Pot au Feu*

La Poire

*Poire Pochée, Biscuit au Sarrasin et Ganache au Romarin
Glace au Miel de Forêt d'Anjou*

Ou

La Clémentine

*Biscuit Cacahuète, Crème Onctueuse,
Eclats de Clémentines au Sirop et Sorbet Clémentine*

MENU O'TO

Entrée et Plat	<i>Ou</i>	Plat et Dessert	23.90 €
Entrée, Plat et Dessert			26.50 €

Ce menu vous est proposé par notre Chef, selon l'Inspiration, et l'Arrivage des produits

La Queue de Bœuf

*Terrine de Queue de Bœuf, Sauce Gribiche
Jeunes Pousses de Salade*

Ou

La Truite

Truite Fumée par nos soins, Crème aux Herbes

Ou

L'Entrée du Marché

Le Retour de la Criée

*Poisson du Marché, Crème aux Agrumes
Velours de Brocolis et Moelleux de Patate Douce*

Ou

Le Veau « Origine Union Européenne »

*Poitrine de Veau Confite, Jus de Viande
Marmelade de Courges et Châtaignes*

Ou

La Suggestion du Chef

La Brioche

*Brioche Perdue, Crémeux Pistache
Sauce Caramel Beurre Salé et Gingembre*

Ou

La Pomme

*Pomme au Four Caramélisée, Sorbet Poire
Biscuit Crumble Noisette*

Ou

Le Dessert du Jour

MENU « TERROIR »

Entrée et Plat <i>Ou</i> Plat et Dessert	21.10 €
Entrée, Plat et Dessert	24.00 €

Les Rillettes Fines

*Rillettes Fines « Maison Héraud » et ses Condiments
Mesclun de Salade*

Le Bœuf (Origine France)

*Pièce du Boucher, Jus de Viande
Pommes de Terre Grenaille et Salade Verte*

La Crème Brûlée

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

MENU JEUNES GOURMETS 13.00 €

Jusqu'à 12 ans

Un plat, un dessert et une boisson 15 cl

MENU « CHRONO » 18.90 €

Peu de Temps à nous consacrer ? Cette formule est à votre disposition.....

Une Salade au Choix

(A choisir dans la liste ci-dessous)

Un Café ou Thé Gourmand

Une boisson (Verre de vin, Eau Minérale 50cl ou Bière Pression 25cl)

Salade Nordique

Salade, Assortiment de Poissons Fumés, Guacamole, Pamplemousse

Salade Campagnarde

Mesclun de Salade, Gésiers, Magret Fumé Maison et Noix

Salade Caesar

Blanc de Volaille, Croûtons, Sucrine, Œuf Poché et Sauce Caesar