



Fêtes 2024

PLATS PREPARES CUISINES MAISON

A commander au plus tôt
Et avant le 20 décembre
pour la veille de Noël
Et avant le 25 décembre
pour le Réveillon du 31

A récupérer au Restaurant :
Le 24 décembre de 13h à 15h
Le 31 décembre de 13h à 15h

***FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS**
MI-CUIT MAISON en terrine au poivre de Timut
AU POIDS : 110 € LE KILO
60 € LES 500 gr. 35 € LES 250 gr.
ACCOMPAGNE DE 2 CHUTNEYS

***SAUMON LABEL ROUGE ECOSSE FUME**
MAISON AU BOIS DE HETRE AU POIDS
25 € LES 300 GR, 45 € les 600 gr
ACCOMPAGNE DE 2 CONDIMENTS



LE BRETAGNE MAISON LORIN

Hugues et Sandra LORIN
MAITRE-RESTAURATEUR

Restaurant

Gastronomique

Traiteur à emporter

41, rue Aristide Briand
44390 Nort-sur-Erdre

02 40 72 21 95

hotel-de-bretagne@wanadoo.fr
www.restaurantlorin.com

Formule complète Entrée Plat Dessert 38 €
Entrée Plat Fromage Dessert 42 €

Ou bien A la Carte

----- *Les Entrées* 16 €

LE CANARD

Foie gras et aiguillettes en tourte, façon Pâté en croûte,
Légumes d'hiver et mâche nantaise

Ou

LES SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques fraîches d'Erquy, à la Bretonne,
Aux bardes et poireaux

----- *Les Plats* 19 €

LE BAR

Filet vapeur, farci aux écrevisses

Pommes de terre fondantes, oignons, et fenouil

Ou

LA POULARDE

Suprême, farci aux truffes Melanosporum, persil racine,
Purée de citrouille bleue, salsifis

----- *Le Fromage* 6 €

Brie de Meaux farci à la Mascarpone et aux fruits secs

----- *Les Desserts* 6,50 €

L'EXOTIQUE

Pavlova, meringue croquante, crème exotique,
Mangue, ananas et fruit du Dragon

Ou

LE CHOCOLAT

Ganache chocolat guanaja /café, sablé sarrasin, crémeux whisky,
tuile au grué de cacao

Tous nos Plats de poissons et viandes vous sont proposés
Précuits juste à réchauffer et copieusement
accompagnés de garnitures de saison.

*Chacun des plats, entrées, croque-en-bouche sauces et fumets,
proposés ci-dessus est élaboré sur place, maison,
à partir de produits bruts, uniquement frais et de saison.*

Tous les légumes proviennent de la ferme Nortaise de La Tindière